

LA MOUTURE
DES
GRAINS
EXPÉRIENCES DU MOULIN,
ET SUR
L'ART DE FAIRE LE PAIN.

PAR M. MURET.

Seconde Édition.



BERNE,

CHEZ LA SOCIÉTÉ TYPOGRAPHIQUE,

1793.


LIBRARY
AUG 17 1964
UNIVERSITY OF TORONTO



MÉMOIRE
SUR LA
MOUTURE DES GRAINS.

L'USAGE du pain eſt prèſqu'auſſi ancien que le monde, & à l'exception de quelques peuples ſauvages, tous les hommes depuis les premiers patriarches juſques à nous, ont fait du pain leur principale nourriture. Il ſeroit naturel de penſer, que l'art de convertir le bled en pain, doit être parvenu, depuis bien des ſiécles, à un point de perfection auquel on ne peut rien ajouter; & l'on ſera ſurpris ſans-doute, d'apprendre que l'art ſi important de moudre le grain, & de pètrir la farine, eſt encore à ſes premiers progrès, chez les peuples même qui ont porté le plus loin la ſcience des arts frivoles, & de ſimple agrément.

Quel ne fut point mon étonnement, quand je lus dans le recueil intitulé la *Phyſiocratie*, qu'en France, du tems de ſaint Louis, on

comptoit quatre ſeptiers de bled meſure de Paris, pour la nourriture d'un homme; qu'on en comptoit encore trois, il y a cent ans; deux & demi ſur la fin du ſiécle paſſé; & qu'à préſent deux ſeptiers ſuffiſent: parce qu'au moyen de la mouture perfectionnée depuis quinze ou vingt ans, le ſeptier de froment peſant 240 lb., rend aujourd'hui juſqu'à 265 lb., de pain, tandis qu'au neuviéme ſiécle, on n'en tiroit que 144 lb. comme on le poſe en fait *, ſur la foi de Budée, & des anciens ſtatuts de l'hôpital des quinze-vingt. Encore s'en faut-il beaucoup que la nouvelle méthode ſoit connue & ſuivie par-tout; il eſt des Provinces où le ſeptier de froment ne rend que 80 à 90 lb. de farine blanche, & dans les meilleurs moulins, de 110 à 120 lb., le reſte en farine biſe & en ſon, tandis que par la nouvelle & bonne méthode, qu'on apelle *mouture économique*, le ſeptier de froment rend près de 200 lb. de farine. **

J'avoue qu'à cette lecture je fus allarmé pour notre pays. Il eſt connu que l'art de moudre n'eſt pas chez nous dans la même perfection qu'à Berne, & dans la Suiſſe allemande, & je craignis que ces chertés des grains dont nous ſommes ſouvent affligés, ne fuſſent en bonne partie occaſionnées par l'im-

---

* Phyſiocr. T. IV. p. 230, 231.

** Ibidem, p. 221.

perfection des artifices, & la malhabileté de nos meuniers, qui peut-être n'ont la réputation d'être fripons, qu'à cause de leur ignorance, & de la mal-façon des diverses piéces dont leurs moulins sont composés.

Je fus un peu rassuré, en jettant les yeux sur les règlemens de la ville de Berne; qui supposent une perfection de mouture bien supérieure à cette mouture économique si vantée en France, & quoique nos moulins du Pays-de-Vaud ne soient pas établis sur un aussi bon pied que ceux de Berne, je me suis assûré cependant par des expériences multipliées, que les choses vont aussi bien chez nous qu'à Paris, & même entre les mains des maîtres de l'art les plus célèbres.

Nous sommes sur la voye de la perfection; c'est un encouragement pour y avancer. La Suisse allemande peut nous fournir de bons modèles, & d'excellentes instructions. La Saxe, dit-on, a porté cet art à une plus grande perfection encore: il s'agit d'imiter ceux qui excellent le plus, & de surpasser, s'il est possible, nos maîtres. Nous souhaitions de parvenir à la perfection de l'art de moudre les grains; mais 1°. quelle est cette perfection de mouture? 2°. Sommes-nous bien éloignés de ce point là? 3°. Que faut-il faire pour y atteindre? Trois questions intéressantes, & que nous allons examiner.

I. *Quelle eſt la perfection de la mouture?*

Il ſeroit ridicule de demander la perfection abſolue : elle éxigeroit une ſéparation parfaite de l'écorce du grain, qui eſt *le ſon*, d'avec l'intérieur, qui eſt *la pure farine;* & ſi jamais l'art humain & nos inſtrumens groſſiers parvenoient à une telle perfection, ce qui n'eſt guères probable, je conçois qu'il n'y auroit que deux produits de mouture, l'un très-grand, qui ſeroit une belle farine, l'autre en petite quantité, qui ſeroit le ſon tout pur, ſans mêlange de farine.

Sur ce pied là, je ne connois de parfaits meuniers que les inſectes, dont les outils infiniment déliés vuident éxactement le grain, & n'en laiſſent que l'écorce. Tels ſont les charançons, & ces petites bêtes noires qui mangent nos farines, qui ſavent en extraire ce qu'elles ont de plus fin, en rejettant le ſon, qu'on eſt tout ſurpris de voir, pour débris de leurs repas, dans la plus belle farine. La perfection que je demande, & que je ſouhaiterois de trouver dans nos moulins, c'eſt celle qui eſt actuellement en Saxe, & dans la Suiſſe allemande.

Il n'eſt peut-être pas impoſſible que l'art de moudre ne ſe perfectionne encore; il y a lieu de l'eſpérer, s'il eſt vrai, comme on le lit dans Pline le naturaliſte, que cet art dans les tems anciens étoit à un point de perfection où il n'eſt plus à préſent; point de per-

fection duquel il sera probablement déchu dans ces siécles de barbarie, dont les traces ne s'effacent que lentement. Cet auteur * donne pour règle constante, que le pain de munition doit peser un tiers en sus de la pesanteur du froment : il porte même le produit plus haut pour les bleds d'un terroir distingué ; mais il parle aussi de fromens qui ne rendent pas autant, & dont le boisseau pesant 20 lb. ne rendoit que 25 lb. de pain **, ce qui ne laisseroit pas que d'être aujourd'hui une assez grande perfection.

Mais en attendant que l'art de moudre soit porté à toute la perfection dont il seroit susceptible ; la plus grande perfection aujourd'hui connue doit être l'objet de nos desirs & de notre ambition. Je distinguerois cependant sur ce mot de perfection : il y a telle maniére de moudre, qui seroit parfaite pour les gens riches, & pour les gens de ville, qui ne conviendroit nullement au peuple de la campagne. Il faut à ceux-ci un pain plus ferme & moins délicat, dont ils cherchent même à augmenter la consistance par des mêlanges de

* Plin. lib. XVIII. cap. 7. Lex naturæ certa est in quocunque genere pane militari, tertia portio ad grani pondus accedat.

** Ibid. Quibusdam in permixtis, ut Cyprio & Alexandrino XX. prope libras non excedentibus, reddunt XXV. pondo.

fèves, de poiſettes, & d'autres graines inférieures.

Je fais donc conſiſter en trois choſes la perfection de la mouture. Il s'agit 1°. de moudre avec le moins de déchet poſſible 2°. de ſéparer la farine d'avec le ſon, au meilleur profit de celui qui fait moudre. 3°. De ſavoir ménuiſer la farine au point que l'on ſouhaite, ſuivant l'uſage que l'on veut en faire.

Pour ce qui eſt du déchet, on ſent bien que la mouture ne peut pas ſe faire ſans qu'il y en ait. Il en eſt des meuniers comme des perruquiers; ceux-ci n'employent pas toute leur poudre ſur les chèveux qu'ils accommodent: la partie la plus ſubtile s'envole, & ſe répand ſur les habits, ſur les meubles, & ſur les parois. De même au moulin, cette ſéparation qui ſe fait par ſecouſſes, de la fine farine, ne peut avoir lieu ſans qu'il s'en élève quelque portion, qui s'attache aux parois des divers endroits du moulin. J'ai ouï parler d'une nouvelle invention de bluteaux tournans, plutôt que ſécouans, qui remèdient, dit-on, en partie à cet inconvénient. Au reſte cette farine volatiliſée n'eſt pas toute perdue, le meunier en ramaſſe une partie à ſon profit, & pourvu que le déchet ne ſoit pas trop grand, on peut l'enviſager comme un petit bénéfice attaché à ſon ſalaire.

Je ne ſerois pas ſi indulgent à beaucoup près ſur les autres défauts, que je regarde

comme plus eſſentiels ; car ſi la farine eſt mal ſéparée, il arrivera de deux choſes l'une, ou la farine ne ſera pas bien pure, & il y reſtera plus ou moins de ſon, ou pour mieux nettoyer la farine, on en laiſſera une certaine quantité dans le ſon.

Dans le premier cas, le pain ſera moins bon, moins agréable ; il perdra beaucoup de ſon prix, & le profit très-minime d'une petite augmentation de farine, eſt bien loin de contrebalancer la perte dix fois plus grande que l'on fera ſur le pain ; comme un pot de lie mêlé avec cent pots de vin vieux, lui oteroit ſa limpidité, & lui feroit perdre conſidérablement de ſon prix.

Dans le ſecond cas, où la farine eſt laiſſée en plus ou moins grande quantité dans le ſon, ce feroit preſque à pure perte. Je conviens que le ſon feroit plus gras, plus nourriſſant pour la volaille & pour les autres animaux ; mais cette farine, ſéparée par une bonne mouture, auroit été plus utilement employée à faire du pain. J'ai ſur ce point là l'expérience déciſive de pluſieurs perſonnes de ce pays, qui font la ſpéculation d'acheter à Genève les ſons gras, qu'ils font remoudre à profit, & dont ils tirent une farine groſſiére, dont nos gens de campagne mangent le pain.

J'enviſage auſſi comme un grand défaut, ſi la farine eſt trop ou trop peu menuiſée pour l'uſage qu'on veut en faire. Il faut que le meunier puiſſe faire une fleur de farine, pour les

pains mollets, pour la pâtisserie, & pour tout ce qui s'appelle gentillesses de bouche. Ces choses là perdroient tout leur mérite, si l'on y employoit une farine moins belle, & par-contre, le paysan se trouveroit très-mal, si l'on mouloit pour lui comme pour le fin boulanger: il auroit moins de pain, sa consommation augmenteroit de beaucoup, & il ne seroit que foiblement nourri. Tout ceci n'est qu'en thèse: venons aux expériences, c'est par-là que nous saurons.

II. *Si nous sommes bien éloignés de la perfection désirée.*

Il ne s'agit pas ici de propos vagues, mais d'expériences & de démonstrations; & pour partir d'un point fixe, je dis, que si la mouture est établie dans ce pays, sur un aussi bon pied, que celle qui est regardée en France comme une mouture très-perfectionnée, nous serons autorisés à conclure, que cet art important a déja fait chez nous des progrès considérables; que nous sommes actuellement sur la voye de la perfection, dans laquelle il ne s'agit plus que d'avancer, & de pousser ces progrès.

Prenons pour guides les auteurs économiques. Le recueil intitulé la Physiocratie est, lui seul, une source abondante de matériaux. Nous y aprenons que, depuis quelques années, il s'est introduit en France une nouvelle

méthode de mouture beaucoup plus parfaite, connue ſous le nom *de mouture économique*; qu'un célèbre meunier de Paris, nommé *Céſar Bucquet*, a porté fort loin la perfection de ſon art, juſques à tirer d'un ſeptier de froment peſant 240 lb., le poids d'environ 260 lb. de très bon pain, qui eſt aſſez blanc, ſavoureux, & ſubſtantiel, tel qu'il convient au peuple des villes: & en d'autres endroits du même livre, l'auteur indique la quantité de pain juſques à 265 lb. Voilà ce qu'on nous dit, être actuellement en France, le produit le plus avantageux d'un ſeptier de bled, en pain de toutes farines *.

Dans un autre mémoire de ce même recueil, on entre dans le détail des diférentes ſortes de farines; & l'on cite avec éloges le même ſieur *Bucquet*, comme ayant tiré de deux ſeptiers de bled 345 lb. de farines blanches, & 59 lb. de farines biſes, d'où il a réſulté 409 lb. de très-beau pain, & 96 lb. de pain bis; en tout 505 lb. de pain; ſurquoi l'auteur fait obſerver, qu'il y a deux profits dans cette mouture, ſavoir 1°. une plus grande quantité de pain au total; 2°. un grand excédent au pain blanc **. Il eſt parlé encore dans ce mémoire, d'une mouture particuliére pour le pain de ménage, dont le réſultat eſt de pro-

* Phyſiocr. T. IV. Avis au peuple, pag. 229, 231, 235.

** Phyſiocr. T. V. pag. 129.

duire par chaque ſeptier de 240 lb. de froment, juſques à 190 & même 196 lb. de toutes farines *.

Réſumant ces divers faits, que nous prenons pour fondement de nos calculs, il conſte qu'à Paris, le ſeptier de froment peſant 240 lb. rend au plus haut 265 lb. en pain de toutes farines; & 252½ lb. quand on fait du pain blanc, ſavoir 204½ lb. de pain blanc, & 48 lb. de pain bis.

Comparons maintenant ces réſultats de la mouture de Paris, avec ceux que donne la mouture dans ce pays. Je commence par la capitale, & jettant les yeux ſur le règlement de 1771, je vois que ſur 5 meſures d'épautre, peſant 95 lb. au poids de 17 onces, il n'eſt adjugé aux meuniers que 2 lb. de déchet, & qu'ils ne peuvent rendre plus de 10 lb. de ſon, & de 6 lb. de recoupes. Il reſte par conſéquent 77 lb. de farines blanches, & ſuivant les mêmes proportions, ſur 240 lb. poids de marc, il y auroit 5 lb. 1 once de déchet; 25 lb. 4 onces de ſon; 15 lb. 3 onces de recoupes; par conſéquent le ſeptier de Paris rendroit 194½ lb. de farines blanches, & en mêlant les recoupes, le produit en toutes farines ſeroit de 209 lb. 11 onces.

Or ce produit ſuppoſé par le règlement de Berne concernant les meuniers, eſt ſupérieur à l'expérience ſi vantée du ſieur *Bucquet* à Pa-

* Phyſiocr. pag. 134.

ris. De deux ſeptiers de froment, cet habile ouvrier a tiré 345 lb. de farines blanches, 59 lb. de farines biſes, ce qui fait en tout 404 lb. Or ſur cette quantité de deux ſeptiers de Paris, les meuniers de Berne rendent dans la proportion 419 lb. 6 onces de toutes farines, & ſi l'on mout pour le pain blanc, ils rendent 389 lb. de farine blanche, & 30 lb. 6 onces de recoupes. Et il eſt viſible que, comptant pour rien les recoupes, l'excédent de 44 lb. de farine blanche peut être cenſé, ou à-peu-près, l'équivalent des 59 lb. de farine biſe. J'ajouterai encore, que ce n'eſt pas ici un réſultat d'expériences choiſies, mais un règlement général, où l'on a dû néceſſairement laiſſer un peu de marge en faveur du meunier, afin qu'il ne ſoit pas en perte, quand il arrive que la mouture réuſſit un peu moins bien.

Je prévois une objection : tant peut-on moudre & remoudre, en jettant ſur la farine blanche ce qui devoit être dans la farine groſſiére, qu'on aura en farine prétendue blanche, un produit conſidérable, mais qui n'eſt qu'imaginaire, & qu'on ne peut obtenir qu'aux dépens de la beauté & de la bonté du pain.

Le mémoire intitulé *Avis au peuple*, me fournit la réponſe à cette objection. J'y trouve* que, dans l'expérience ci-deſſus men-

* Phyſ. T. V. pag. 130.

tionnée du ſieur *Bucquet*, quoiqu'il eut donné un excèdent conſidérable de farine blanche, ſon *pain blanc* ne laiſſoit pas que d'ètre plus beau, & meilleur que celui de la mouture ordinaire, & ſon *pain bis* infiniment ſupérieur au pain bis ordinaire; & c'eſt préciſément ce qu'on peut obſerver à Berne: tous ceux qui y ont fait quelque ſéjour, ne peuvent qu'atteſter d'une voix unanime, qu'il n'eſt pas poſſible d'avoir de plus beau pain blanc que celui qui ſe vend à Berne; j'ajouterai que le ſecond pain, qu'on appelle *pain moyen*, eſt auſſi beau que le pain blanc qui ſe fait en bien des endroits.

Dès qu'il eſt démontré qu'à Berne, le produit de la mouture eſt ſupérieur en farines, au produit de la mouture de France eſtimée la plus parfaite, il eſt évident que la même ſupériorité doit ſe trouver auſſi dans le produit en pain; mais ne nous contentons pas de probabilités & de peut-ètre, puiſque nous avons des faits ſur leſquels nous pouvons établir des comparaiſons.

Il paroît par les expériences de Paris ci-devant mentionnées, que le plus haut produit du ſeptier de bled, peſant 240 lb., eſt de 265 lb. en pains de toutes farines; & quand on a ſéparé le pain blanc d'avec le pain bis, deux ſeptiers de bled ont rendu 409 lb. de pain blanc, 96 lb. de bis, ce qui fait 505 lb. en tout.

Or il eſt ordonné par le règlement de la

ville de Berne, fait en 1771, concernant les boulangers, qu'ils ſont obligés de rendre aux particuliers qui donnent à pétrir, 4 lb. de pain moyen pour 3 lb. toutes farines, en miches de deux livres ou plus; & 5 lb. de pain blanc pour 4 lb. de fine farine, en pains d'une livre bien cuits; d'où il réſulte que les 209 lb. 11 onces de toutes farines, qui ſont à Berne le produit ordinaire & proportionnel de 240 lb. de grains, doivent rendre 279 lb. 9 onces de pain moyen; & pareillement que les 194½ lb. de fine farine doivent rendre en pain blanc 243 lb. 2 onces, par conſéquent deux ſeptiers de froment rendront 486 lb. 4 onces, ce qui fait, outre les recoupes comptées pour rien, un excèdent de 77 lb. 4 onces de pain blanc, qui ſont bien équivalentes aux 96 lb. de pain bis. Et ici je repette l'obſervation que j'ai faite ſur le règlement des meuniers, c'eſt qu'il ne s'agit pas d'expériences choiſies, mais d'un règlement général, où l'on a dû néceſſairement laiſſer quelque choſe en faveur du boulanger, pour l'indemniſer quand il arrive qu'une fournée réuſſit mal, ou que le pain eſt trop cuit. Une autre obſervation encore, c'eſt que le règlement ſuppoſe le pain en petites miches d'une livre pièce, qui ſouffrent une évaporation beaucoup plus conſidérable.

Mon mémoire étoit achevé, & pret à mettre ſous preſſe, quand j'ai eu connoiſſance d'un nouveau règlement de 1774, par lequel

les boulangers ne ſont obligés de rendre pour 4 lb. de farine que 5 lb. de pain blanc ou moyen, en miches d'une & deux livres; mais quand ils travaillent en plus groſſes miches, ce qui doit être à la volonté du particulier, alors ils rendent pour 3 lb. de farine 4 lb. de pain. Cette légère diférence eſt une douceur qu'on a voulu faire aux boulangers, & qui n'empêche pas que les principes ſur leſquels repoſoit le règlement de 1771, ne ſoient des principes vrais, & fondés ſur des expériences éxactes & certaines.

Le lecteur pourroit croire que le beau pain qui ſe vend à Berne, ſe fait avec de la fleur de farine, très-diférente de celle dont le ſeptier rend 194½ lb., mais il eſt aiſé de lever ce doute, en combinant enſemble les deux règlemens des meuniers & des boulangers. Celui des meuniers diſtingue deux ſortes de farines, dont l'une eſt au premier tamis, & l'autre au ſecond tamis. C'eſt de la premiére, c'eſt-à-dire, de la commune, que le ſeptier de bled rend 209 lb. 11 onces, & pour ce qui eſt de la farine au ſecond tamis, qui eſt la blanche, le ſeptier en rend 194½ lb.

Maintenant le règlement des boulangers ne parle que de ces deux qualités de farines. Le pain blanc doit être de farine blanche, de celle au ſecond tamis: le bis-blanc ou moyen doit être de celle au premier tamis, ſans aucun mèlangé. Les expreſſions ſont claires, & l'un des règlemens eſt rélatif à l'autre. Le bou-

boulanger travaille de deux sortes de pain, indépendamment d'un troisiéme pain plus grossier, qui est à l'usage des gens de la campagne. Pour le pain blanc, il employe la farine au second tamis, & le pain qu'on en fait est d'une beauté, à laquelle on ne peut rien ajouter en fait de pain ordinaire. Pour le pain moyen, le boulanger employe la farine au premier tamis, sans qu'il lui soit permis d'y mêler les recoupes du blanc, & ce pain de la seconde qualité est encore fort beau.

On m'objecteroit en vain la quantité de fleur de farines qui se lève pour les pains mollets, pour la pâtisserie, & autres gentillesses de bouche, dont il se fait à Berne une grande consommation, sans parler de la fine farine qui s'exporte dans tout le pays. Cette objection, loin de déranger mes calculs, ne fait que les confirmer, puisqu'il est évident que cette levée de fine farine, ne peut être qu'au préjudice du pain qui se fait de la farine restante; & pour ce qui est de la quantité, mes calculs reposent sur des règlemens qui ne supposent point de fleur prélevée.

J'ai posé en fait, que les calculs tirés des règlemens combinés dont je viens de parler, étoient au-dessous du produit effectif en farine & en pain; & cette supposition je ne l'ai faite qu'après des expériences bien constatées, dont je m'étois procuré la note, & dont j'avois calculé les résultats. Ce sont des expériences faites avec soin, calculées avec précision, &

répettées assez souvent pour que l'on puisse y compter.

Or il se trouve par ces expériences, que cinq mesures d'épautre, pesant $94\frac{1}{4}$ lb., ayant été moulues pour le pain blanc, ont rendu $76\frac{3}{4}$ lb. de farine blanche, & 97 lb. de pain blanc, & que pareille quantité d'épautre ayant été moulue pour le pain moyen, le produit a été de 85 lb. de farine moyenne, & de $119\frac{1}{4}$ lb. de pain moyen, un peu plus, ou un peu moins, suivant la grandeur des miches; & les produits seroient supérieurs encore, à calculer sur le pain bis, qui se fait d'un mêlange d'épautre & de seigle, en portions égales.

Mais sans parler de ce troisiéme pain, les expériences dont j'ai fait mention, reviennent pour chaque septier de bled pesant 240 lb., à 195 lb. 7 onces de fine farine, qui donnent 246 lb. 7 onces de pain blanc; & quand on fait du pain moyen, le septier de bled donne 216 lb. 7 onces de farine moyenne, qui rendent 303 lb. $14\frac{1}{2}$ onces de pain bis blanc, produit supérieur de beaucoup aux expériences si vantées du sieur *Bucquet*, dont le plus haut produit n'est allé qu'à $204\frac{1}{2}$ lb. de pain blanc, & 48 lb. de pain bis, en tout $252\frac{1}{2}$ lb., & jusqu'à 265 lb. quand on a fait du pain de toutes farines.

Passons de la capitale, & du pays Allemand, à la partie du Canton de Berne où l'on parle françois. Je n'ai pas ici les mêmes secours,

d'expériences bien faites, & de règlemens bien combinés. J'ignore s'il y a dans le Pays-de-Vaud des règlemens pour les moulins, ou s'il en éxiste quelques-uns dans les lieux les plus policés, ce sont tout au plus des ordonnances pour peser le grain, & pour rendre le même poids, après déduction du salaire, & du déchet règlé; mais à défaut de règlemens pour les moulins, & même de tarifs bien calculés pour le prix du pain dans chaque lieu; nous avons à Lausanne un usage ancien & constant, qui nous servira de boussole, c'est qu'indépendamment de toute ordonnance & de toute taxe, les boulangers donnent volontairement, & de tems immémorial pour un quarteron de froment, 18 lb. de *pain blanc*, 21 lb. de *bis blanc*, qu'on appelle à Lausanne *pain de l'évêché*, & 24 lb. de *pain bis*, communément appellé *pain moyen*.

Cet ancien usage qui a pris force de loi, & que le magistrat a depuis peu sanctionné, en le prenant pour fondement de ses taxes, est probablement le meilleur tarif qu'il eut été possible de faire. Il y a ici deux intérêts à concilier, celui du vendeur, & celui de l'acheteur; & je conçois qu'il est bien difficile à des magistrats de tenir une juste balance, sur des objets qui demanderoient une connoissance particuliére de la profession de boulanger. Les expériences même peuvent être douteuses; & la crainte d'y être trompés, pourroit faire éclore des ordonnances au pré-

judice de celui qui fait le pain. Mais si l'on prend pour règle, celle que les boulangers se sont faite, de tout tems, à eux-mèmes, certainement elle n'est pas au préjudice du boulanger. Et puisque le magistrat l'a adoptée, en y faisant de légeres corrections, il est à présumer qu'on l'a reconnue, comme la plus équitable pour les acheteurs.

Le tarif suppose donc, 1°. que le boulanger doit donner pour un quarteron de froment, au choix des acheteurs; 18 lb. de *pain blanc*, ou 21 lb. *de moyen*, & qu'il lui reste encore son juste salaire, & la paye du meunier. 2°. Qu'outre la paye du meunier qu'on suppose être la vingt-quatriéme partie du grain, le boulanger a pour lui $3\frac{1}{2}$ lb. de pain blanc, ou l'équivalent en d'autres pains. 3°. Qu'au prix moyen de $3\frac{1}{2}$ cruches la livre du pain blanc, il y trouve son juste salaire, qui est par conséquent apprécié à $12\frac{1}{4}$ cruches par quarteron de froment.

Ajoutant donc à la quantité de pain que le boulanger donne, ce qui lui est alloué pour salaire; & de plus, la paye du meunier, il suit de-là, que le sac de huit quarterons mesure de Lausanne doit rendre $179\frac{11}{23}$ lb. de pain blanc, ou $209\frac{25}{63}$ lb. de bis blanc, ou $239\frac{1}{3}$ lb. de pain bis; & comme le quarteron de froment mesure de Lausanne pèse 22 lb. poids de marc, & le septier de Paris dans la même proportion 238 lb. 5, il se trouve qu'un septier de bled mesure de Paris doit rendre à

Lausanne 242 lb. 13 de pain blanc, ou 283 lb. 9 de bis blanc, ou 323 lb. 9 onces de pain bis.

J'ai supposé, pour l'uniformité des calculs, que le quarteron de froment pesoit à Lausanne 22 lb. poids de marc, & j'ai dit que cela revenoit à 238 lb. 5 pour le septier de Paris, il faut justifier cette proportion supposée.

L'éxacte contenance du septier de Paris m'est indiquée géometriquement dans le journal économique de Berne, * sur le pied de $10514\frac{40}{100}$ pouces cubes de Berne, soit $7736\frac{16}{100}$ pouces cubes de Paris; & la contenance géomètrique de la mesure de Berne y est indiquée sur le pied de 960 pouces de Berne, ou $706\frac{34}{100}$ pouces de Paris **. La contenance de la mesure de Lausanne ne s'y trouve pas indiquée, mais j'avois un ouvrage ancien d'un praticien géomètre du siècle passé, qui indiquant la juste contenance de la mesure de Berne, donnoit à celle de Lausanne 939 pouces de Berne, ou 692 pouces de Paris.

Je n'avois aucune défiance sur l'éxactitude de cette indication, mais je ne tardai pas à m'apercevoir que les calculs en résultans donnoient un produit si haut, en farine & en pain, que je ne doutai point qu'il n'y eut erreur dans la contenance indiquée. Je voulus m'en assûrer par moi-même, je mésurai

* Part. I. 1770. pag. 79.
** Ibid. pag. 78.

géomêtriquement plusieurs quarterons de Lausanne, je fis mesurer sur les lieux même l'étalon de bronze qui sert de matrice, & comme les résultats varioient, tant à cause de la forme peu réguliére des quarterons, qu'à cause de la diférente longueur des pieds, de la justesse desquels je n'étois pas bien assûré, je crus travailler sur des principes plus certains, en me procurant par moi-même, & par autrui, des mesurages faits à l'eau.

Je n'entrerai pas dans le détail des opérations que j'ai faites pour m'assûrer de l'éxacte contenance, en mesurant à l'eau des quarterons de Vevey, de Lausanne, & de Morges, & comparant les résultats de chaque mesurage, j'ai eu un secours préférable à toutes mes observations, & qui d'ailleurs s'y est trouvé conforme. Monsieur Manuel membre du Conseil souverain de la ville de Berne, & qu'un office particulier avoit appellé à la vérification des mesures, a eu la bonté de me fournir la note des mesurages qu'il a fait faire à l'eau, par un expert, & sur les matrices dans chaque lieu; & j'y ai vû que la mesure de Lausanne contient 5 onces 1 denier 9 grains d'eau plus que la mesure de Berne, ce qui fait une diférence de $10\frac{61}{100}$ pouces de Berne, soit $7\frac{81}{100}$ pouces de Paris. Or en combinant les proportions, je trouve que si la mesure de froment pèse à Lausanne 22 lb. le septier de Paris pèsera $238\frac{1}{3}$ lb., ce

qui eſt le poids très-ordinaire du ſeptier de froment meſure de Paris.

Il eſt tems de venir à mes propres expériences, je les ai beaucoup variées & multipliées, la plus grande partie par moi-même, quelques-unes par mes amis. Je ne donne pas ces expériences, pour avoir été faites avec la préciſion que demanderoient des expériences phyſiques. Je n'ai pu les faire que *groſſo modo*, à-peu-près comme un économe, qui voudroit tirer de ſes denrées le meilleur parti poſſible. Au ſurplus je ne connois ni la mécanique des moulins, ni l'art de la boulangerie. J'ai fait pêtrir la farine par une ſervante ordinaire : cette même ſervante eſt allée au moulin, & ſouvent, ſans y envoyer perſonne, je m'en ſuis rapporté à la bonne foi du meunier.

D'après cet expoſé, le lecteur ſeroit tenté de mettre de côté toutes mes expériences, comme n'étant d'aucune valeur, mais je dois l'avertir que cette imperfection même ſert à mon but; car s'il ſe trouve que, nonobſtant l'imperfection de ces expériences, dont le produit eſt néceſſairement inférieur à ce qu'il pourroit être dans les mains des experts, le réſultat en ſoit pour le moins auſſi favorable que celui de la mouture économique de Paris, il ſera démontré que, dans ce pays, les choſes ne vont pas moins bien qu'en France, & s'il y a, dans les expériences qui ſervent de fondement à mes calculs, quelques défauts à corriger, les corrections ne peuvent être qu'en

augmentation du résultat, & du produit plus abondant.

J'ai l'expérience de $3978\frac{1}{2}$ lb. du bled du pays, au poids de 18 onces, en 35 moutures, qui dans la proportion du septier de Paris, supposé pour la facilité du calcul de 240 lb. poids de marc, m'ont rendu $205\frac{1}{8}$ lb. de toutes farines, $28\frac{1}{4}$ de son, $269\frac{3}{4}$ de pain. Autre expérience de 1595 lb. de bled étranger en 17 moutures, qui dans la proportion du septier de Paris, ont donné le résultat très-avantageux de 216 lb. de toutes farines, & $289\frac{1}{3}$ lb. en pain. Autre expérience encore de 2125 lb. de bled en 13 moutures, qui ont donné $205\frac{1}{2}$ lb. de toutes farines, & quoique de ces seize moutures, je n'aye pas la note des farines converties en pain, je concluds par la proportion des 35 moutures, qu'elles auroient donné pour le moins 270 lb. de pain.

J'ajouterai ici une réflèxion économique sur la diférence de valeur intrinsèque de divers bleds. Il paroît par le résultat dont je viens de parler, que les bleds étrangers ont prèsque tous été supérieurs aux nôtres pour le produit avantageux en farine & en pain.

J'ai eu successivement, 1°. des bleds de Piémont dont j'ai multiplié les mesures, 2°. des bleds de Sicile, de Barbarie, & de Sardaigne, 3°. d'autres bleds de Sicile qui se sont vendus en 1772 au grenier de Vevey.

Les premiers, je veux dire les bleds de Pié-

mont, pouvoient convenir au payſan, ils rendoient beaucoup de farine & de pain, mais à moins qu'on ne rencontrât des ſacs d'un grain diſtingué & choiſi, le pain n'étoit pas beau, & les gens aiſés ne le mangeoient pas avec plaiſir.

Les bleds de Sicile, de Barbarie, & de Sardaigne, réuniſſoient ſupérieurement la quantité de farine & de pain avec la qualité. Non-ſeulement le pain de toutes farines étoit d'une grande beauté, mais les recoupes même ſuivant l'expérience 41, donnoient encore un très-bon pain de ménage fort agréable au gout. Le pain avoit un œil jaunâtre, comme ſi on l'eut pêtri avec quelques jaunes d'œufs. Et par l'uſage que j'ai fait de ces bleds-là, j'eſtime que leur valeur intrinſèque étoit au moins d'une ſixiéme partie au-deſſus de la valeur des bleds du pays.

J'en ai ſemé pour eſſai une petite quantité de celui de Sardaigne, la paille étoit haute & forte, les feuilles larges comme celles des roſeaux, & le bled recueilli s'eſt trouvé avoir conſervé quelque choſe du mérite ſupérieur de celui qui l'avoit produit. Voyez l'expérience 10.

Je ſouhaiterois que des cultivateurs intelligens, que d'habiles économes, vouluſſent réitérer & varier de pareilles expériences, je ſoupçonne qu'en tirant de l'étranger des bleds choiſis, & d'un bon cru pour ſemences, peut-

être perfectionneroit-on l'eſpèce de nos bleds, ſi ce n'eſt pas pour toujours, ce ſeroit au moins pour quelques années, au bout deſquelles on pourroit renouveller les ſemences.

Quant au bled de Sicile, vendu au grenier de Vevay en 1772, quoique le grain parût beau & bien nourri, & que le produit en farine ait été aſſez avantageux, j'eſtime pourtant ce bled-là inférieur aux nôtres, puiſque le pain de fine farine de ce bled-là n'a jamais été auſſi beau que le pain de toutes farines de nos bleds; & quand j'ai mêlé un peu de recoupes pour faire l'expérience du pain de toutes farines, il étoit tout-à-fait noir, & ne péchoit pas ſeulement par la couleur, il étoit rude, groſſier, terreux, déſagréable à tous égards.

Mais quelques ſatisfaiſans que ſoient les réſultats indiqués, je prie le lecteur d'obſerver, 1°. que dans les expériences dont il s'agit, il y a beaucoup de bled nouveau, qui rend toujours moins que le bled vieux, & auſſi beaucoup de bled méteil, ou de grains inférieurs; 2°. que dans mes eſſais, les expériences du four ſont beaucoup moins favorables, à cauſe de l'exceſſive évaporation de la pâte que l'on cuit dans les fours publics, ce qui ne fait pas une légère diférence, puiſqu'elle va juſqu'à une once & un quart ſur 16 onces de pain, & quelquefois beaucoup plus loin, ce qui fait au moins 8 pour cent de diminution, leſquels

ajoutés aux 270 lb. de la plus foible expérience, donneroient 290½ lb. de pain pour le septier de bled mesure de Paris.

Soit donc que je m'en rapporte aux règlemens de la capitale, & aux expériences qui ont été faites dans la ville, & aux environs; soit que je calcule sur les principes du tarif reçu à Lausanne pour la taxe du pain; soit que je m'en tienne au résultat de mes expériences faites à Vevay, & de celles que j'ai reçues de divers lieux du pays, ce qu'il y a de certain, c'est que tous les résultats sont, non-seulement égaux, mais supérieurs à la mouture économique, si vantée, de Paris; d'autant plus que nos bleds sont en général moins parfaits que la plupart des bleds étrangers, & qu'ainsi la mouture dans ce pays, est en général sur un assez bon pied, quoiqu'il y ait sans-doute, bien des choses à désirer encore, pour la porter au plus haut point de perfection dont elle seroit susceptible.

Il est certain, par exemple, que les meuniers du Pays-de-Vaud, ne savent pas faire comme les meuniers de Berne, cette farine d'une grande beauté, qui fait si bien pour la pâtisserie: il est certain encore, que nos moulins donnent plus de recoupes que les moulins de Berne, & si l'on parcourt d'un œil attentif le détail des expériences faites au Pays-de-Vaud, on trouvera dans quelques-unes, que si le produit total a rendu assez bien, ce-

pendant la trop grande quantité de farine grossiére, est un défaut de mouture bien réel au grand préjudice du particulier.

Mais que faut-il que nous fassions pour approcher de plus près de la perfection ? C'est un troisiéme point qui nous reste à discuter.

III. *Que faut-il que nous fassions pour atteindre à la perfection ?*

Rien de plus facile en apparence que de mettre tous les moulins sur un bon pied. Il faut avant toutes choses, s'assûrer par des expériences bien faites, de ce que doit produire une certaine quantité de bled, en fine farine, en recoupes, & en son; après quoi, prenant ces expériences pour fondement des règlemens qu'on veut faire, il n'y a plus, ce semble, qu'à déterminer précisément, ce que les meuniers doivent rendre au particulier; tant en farine, tant en recoupes, & tant en son. Mais je doute fort que ce soit là une bonne méthode, ou plutôt j'ai lieu de croire qu'elle ne conduiroit pas au but désiré.

Car 1°. il est bien difficile d'établir une règle générale. Je sais par ma propre expérience, qu'il y a tel bled assez beau, dont la bonne qualité ne sauroit être contestée, & dont le produit en farine & en pain, est inférieur au moins d'une sixiéme partie, au produit d'un autre bled, qui n'est que d'une foible nuance plus beau que ce premier. 2°. Il y a

dans l'art de moudre; comme en tout autre, un bien, un mieux, & un moins bien.

Or si l'on prétend faire une règle de la plus grande perfection, ce seroit une injustice réelle qu'on feroit souffrir aux trois quarts des meuniers, qui étant dans l'impossibilité de rendre un produit supérieur, qu'ils ne trouveroient pas eux-mêmes, ne manqueroient pas de recourir à mille expédiens trompeurs, pour se tirer d'affaire. Un pareil règlement pour éxiger trop ne serviroit à rien, & demeureroit sans effet.

Si l'on faisoit une règle de l'état le moins parfait, il est clair que le règlement seroit vicieux, contraire à l'intérêt général, il vaudroit mieux n'avoir ni police ni règlement. C'est donc l'état moyen que l'on prendra pour règle, c'est ce qu'il y a de plus juste & de plus raisonnable; mais qu'on ne croye pas qu'un règlement fondé sur l'état moyen, soit éxempt d'inconvéniens. Car sitôt qu'on se contente d'un médiocre dégré de perfection, & qu'on le réduit en règle, c'est une dispense pour ceux qui faisoient mieux de continuer: dispense encore pour ceux qui faisoient bien, de chercher une plus grande perfection; outre qu'il est ordinaire, qu'on se relâche peu-à-peu de la rigueur des règlemens, & bientôt l'usage établiroit qu'il fallut se contenter du moins bien, & d'un produit réellement inférieur à celui que doit donner une mouture médiocrement bonne.

Il faut cependant des règlemens ; je les envisage comme absolument nécessaires, mais je voudrois qu'ils portassent sur d'autres objets, & il me semble qu'au lieu de déterminer la quantité précise des divers résultats de la mouture, on pourroit ordonner ; 1°. que personne ne put ouvrir un moulin, que préalablement les artifices n'eussent été examinés, & trouvés dans l'état de perfection requise, 2°. que personne ne put servir lui-même, ou faire desservir un moulin, que par gens reconnus capables, & qui eussent fait un apprentissage. Et à ces deux règlemens, j'ajouterois, 3°. que sous quelque prétexte que ce fut, il ne fut point permis de moudre, sans avoir pesé les grains en les recevant au moulin, & les produits de la mouture avant que de les rendre, avec ordre d'inscrire le tout sur le livre du moulin ; & pour cette peine de peser & d'inscrire, il faudroit adjuger un petit droit de quelques deniers par sac de grain. Mon but cependant, en ordonnant la pesée & l'enrégistrement, n'est pas d'assujettir le meunier à rendre telle ou telle quantité au poids, & pourtant j'estime que cette précaution de peser & d'inscrire, est d'une très-grande utilité.

J'éxige d'abord de bons moulins, & de bons meuniers. Il s'agit de la subsistance du peuple, & du pauvre peuple : l'objet est trop important, pour qu'on doive laisser à chaque propriétaire de moulins, & sur-tout des moulins bannaux, la liberté ou le droit, de faire

plus de tort au public, par l'ignorance des ouvriers, ou par l'imperfection des artifices, que ne pourroient en faire les larrons les plus qualifiés.

J'achette un moulin par ſpéculation, je ne puis pas le deſſervir moi-même, mais je me propoſe d'en tirer une rente, qui me paye abondamment l'intérêt de mon argent. Je n'en ſuis pas plutôt poſſeſſeur, qu'il vient ſe préſenter à moi, deux ou trois amodieurs. Celui qui m'offre les meilleures conditions, eſt un de ces perſonnages qui ſe diſent propres à tout, & qui ne ſont bons à rien, qui vantent beaucoup leurs talens, & qui n'ont d'ordinaire que celui de perſuader. Je confie mon moulin à cet homme qui n'y entend rien: peu-à-peu le moulin ſe déſachalande, mais avant que je connoiſſe ſon ignorance, & que je penſe à y remédier, le public eſt mal ſervi, & ſouffre un dommage conſidérable.

C'eſt bien pis encore s'il s'agit d'un moulin bannal. Le vendeur m'a fait ſonner bien haut ce droit de bannalité, il a calculé le nombre de ſacs qu'on y mout par année, le gain du meunier, le revenu bien aſſûré pour le propriétaire. Il ne m'a parlé que de l'obligation de tout un diſtrict à venir moudre à ce moulin, & n'a pas ſeulement ſuppoſé, qu'il put y avoir l'obligation réciproque à bien ſervir le public. Jaloux des droits de mon moulin, le meilleur meunier pour moi, qui ai payé bien chérement cette bannalité, c'eſt ce-

lui qui me paye la plus forte rente. Il n'entend rien à la mouture, mais il entend à merveilles à bien remplir l'émine qu'il doit prélever, & c'eſt au fonds tout ce qu'il lui importe de bien ſavoir. Le peuple ſouffre, il murmure, il gémit, mais il n'oſe élever ſa voix contre le maître du moulin, qui ſouvent eſt le ſeigneur du lieu. S'il oſe ſe plaindre, il eſt traité de mutin, & pourtant il ne lui eſt pas permis de moudre ailleurs, & *à moins de lézion*, pour ainſi dire, *d'outre moitié*, il faut qu'il prenne ſon mal en patience, & qu'il ſouffre, ſans dire mot, que par ignorance ou par friponerie, on lui faſſe perdre une portion, plus ou moins conſidérable du grain qu'il donne à moudre.

Il feroit bien à ſouhaiter, que l'on put abolir par-tout ce droit odieux de bannalité, qui eſt une vraye ſervitude, & un prétexte de véxations. Les communautés, ſi elles entendoient leurs intérêts, devroient profiter de toutes les occaſions d'acheter les fours & les moulins bannaux, & de les rendre libres; mais en attendant qu'on ait trouvé les moyens d'en affranchir le peuple, il faudroit au moins les aſſujettir très-ſtrictement aux règles de police dont j'ai parlé.

Je voudrois donc avant toutes choſes, qu'il ne fût permis à aucun propriétaire de moulins bannaux, de tenir un moulin dont les artifices ne fuſſent dans l'état de perfection requiſe, & qui ne fût deſſervi par des meuniers

niers experts. Cette ſeule ordonnance éxactement obſervée remêdieroit aux plus grands abus.

Je voudrois enſuite, pour prévenir les friponneries, que je ne crois pas auſſi fréquentes à beaucoup près, qu'on le penſe communément, que dans chaque moulin, il y eut un poids à peſer, & un livre pour inſcrire la peſée du grain, & celle des divers produits. Je voudrois en outre, que pour tenir en reſpect les meuniers, le magiſtrat ſe fit produire de tems en tems les livres des moulins, & qu'on éxaminât avec une attention plus particuliére, & deux fois l'année, les régiſtres des moulins bannaux. Je voudrois encore, que l'on fit faire des expériences, dont le réſultat ſeroit rendu public ; & voici les avantages que je prétens retirer de ces précautions multipliées.

D'abord le public inſtruit par les expériences imprimées, ſauroit à-peu-près ce qu'il doit attendre de ſon grain, en farines, en récoupes, & en ſon. Il verroit par le poids des divers réſultats, s'il a été bien ou mal ſervi. Il pourroit encore, s'il n'eſt pas aſſujetti à la bannalité, eſſayer divers moulins, comparer les produits, & juger à coup ſûr, du bon ou du mauvais ſuccès de ſes moutures. Il arriveroit de-là qu'un mauvais meunier perdroit bientôt tous ſes chalands, que le meilleur auroit plus de réputation, plus de pratiques, & plus de profit. Tous ſe piqueroient d'émulation, & auroient intérêt à con-

tenter le public; au lieu qu'aujourd'hui l'envie peut décrier un bon meunier, & la faveur mettre en crédit un meunier médiocre, parce que perſonne ne ſait au juſte, ni la quantité de grain qu'il fait moudre, ni le réſultat précis de ſa mouture, & bien moins encore, ce que l'on doit retirer d'une mouture bien faite.

A l'égard des moulins bannaux, s'il y avoit de l'infidélité bien marquée, ou des défauts eſſentiels dans les artifices, il s'élèveroit contr'eux un cri général, la ſolidité des plaintes ſe trouveroit démontrée par le livre même du moulin, le pauvre obtiendroit juſtice, & indépendamment des plaintes formelles, qu'on ne porte guères à moins qu'il n'y ait de grands excès, un magiſtrat vigilant & bien intentionné feroit attentif aux bruits ſourds, & pourroit toujours connoître ſi les choſes vont mal, & y porter les remèdes convenables.

J'envisagerois auſſi comme un moyen infaillible de perfectionner la mouture, s'il y avoit ſur nos marchés des vendeurs de farine, comme il y a des marchands de bled. Un peu plus de perfection dans l'art de moudre, n'intéreſſe pas aſſez chaque particulier, qui achette quelques quarterons de bled pour ſon uſage, pour qu'il s'applique à devenir connoiſſeur: il va au moulin le plus commode, & le plus à portée; il fait ſon poſſible pour n'être pas trompé, & ſouvent le meunier ſe

met peu en peine que le paysân s'en aille content ou mécontent.

Il n'en est pas de même d'un marchand de farine. Une plus grande perfection de mouture seroit pour lui un objet fort intéressant, ce seroit son premier profit, & son gain le plus assûré, il donneroit par préférence sa pratique au meunier le plus habile, & la bonté de ce moulin pourroit influer beaucoup sur la perfection des autres moulins. Un exemple éclaircira ma pensée.

Le marché de Vevey est approvisionné en plus grande partie par des marchands de bled des bailliages de Moudon & d'Oron. Si ces bladiers étoient aussi marchands de farine, ils feroient moudre leurs grains avec toute l'économie, & tout l'avantage possible.

Je vais au marché pour faire ma provision, le marchand m'offre l'alternative d'avoir au même prix un quarteron de froment, ou 19 lb. de toutes farines. Je veux essayer quelle des deux alternatives me tourne le plus à compte; j'achette d'un côté huit quarterons de froment, & de l'autre 152 lb. de farine; les deux emplettes me coutent précisément le même argent. Je fais moudre, & je trouve qu'après le moulin payé, je n'ai que 18 lb. de farine par quarteron, je calcule, & je vois clairement, qu'il me tourne mieux à compte d'acheter la farine toute faite; ce qui en résulte, c'est qu'une autre fois j'achetterai la farine par préférence. D'autres suivront mon

exemple, insensiblement les mauvais meuniers perdront leurs chalands, & ne pourront conserver leurs pratiques, qu'en cherchant à se distinguer, qu'en s'efforçant d'acquérir la plus grande perfection de leur art.

Ce n'est pas le seul avantage que je trouverois à introduire ce commerce de farines, il seroit d'une grande utilité pour les pauvres gens, & sur-tout dans les tems de cherté. Un Paysan viendra chaque semaine au marché, de deux lieues loin, pour acheter un quarteron unique de froment. Le lendemain il va au moulin, où il perdra peut-être la journée entiére, pendant qu'on expédie les premiers venus. S'il eut acheté la farine faite, il auroit mis à profit le tems qu'il perd au moulin. Ajoutez, qu'une si petite mouture souffre à proportion un plus grand déchet; que la farine reposée est plus profitable, & s'il est vrai encore, comme on le lit dans la Physiocratie, * que les farines mêlées donnent plus de pain, ce seroit un profit de plus, si l'on achettoit les farines assorties comme il convient.

Mais sur cette idée d'introduire sur nos marchés le commerce des farines, je crois entendre les clameurs d'une multitude de personnes intéressées. Que deviendront nos moulins, & nos droits de bannalité, diront tous les possesseurs des moulins privilègiés? Mais sans nous

* Physiocr. T. IV. pag. 250, 251.

laiſſer étourdir par de vaines clameurs, je me contenterai de former quelques queſtions fort ſimples. 1°. Les moulins ſont-ils pour l'utilité du public, ou ſi le public eſt pour l'utilité du meunier? 2°. Quelque reſpectables que puiſſent être ces droits de bannalité, ſont-ils ſans obligations réciproques? 3°. Ces droits iroient-ils juſques à m'obliger à me ſervir du moulin, lors même que je pourrois m'en paſſer abſolument?

1°. On ne diſconviendra pas, que les moulins n'aient été conſtruits en vue de l'utilité publique, & que dans l'origine, tous leurs droits & privilèges n'aient été accordés en vue de l'utilité publique. Je ſuppoſe qu'un moulin bannal ait ſes titres depuis le neuviéme ſiécle: la mouture étoit alors ſi imparfaite, qu'on ne tiroit du grain, que la moitié, ou les deux tiers tout-au-plus, de ce qu'on en tire aujourd'hui. Je ſuppoſe encore que ce moulin eut été laiſſé dans ſon premier état d'imperfection, je demande ſi le propriétaire, en vertu de ſes titres, pourroit obliger quelqu'un de moudre à ſon moulin, s'il pourroit contraindre les particuliers à perdre par une mouture groſſiére & imparfaite, le tiers ou la moitié de leur grain? Perſonne aſſûrément n'oſeroit ſoutenir une pareille abſurdité. Or ſi l'on ne peut contraindre le peuple à perdre le tiers ou la moitié, il eſt clair qu'on ne peut pas le contraindre non-plus à perdre la vingtiéme ou la trentiéme partie.

2°. Je dis donc, que les obligations ſont réciproques, que les moulins bannaux ont la préférence, c'eſt là leur droit inconteſtable; mais ils ont auſſi l'obligation de ſervir le public, avec toute la fidélité, & la perfection requiſes; & ce droit du public ne ſauroit être conteſté, il eſt plus ancien & plus ſacré, que toutes les chartres, & les droitures écrites.

3°. Je pouſſerai plus loin mes réflèxions, & ſuppoſant que les moulins bannaux ont par le fait, ſi ce n'eſt par le droit, le pouvoir d'aſſujettir le peuple, à faire moudre, même à ſon dam, au moulin privilègié, j'eſpère cependant, qu'on ne portera pas les prétentions juſques à forcer le peuple à faire moudre, lors même qu'il ſeroit dans le cas de ſe paſſer entiérement du moulin.

S'il me convient de vivre de laitage, de chataignes, ou de pommes de terre, ſi l'on m'aporte des terres auſtrales une plante, qui produiſe la farine toute moulue, ou le pain tout fait, on ne m'interdira pas, ſans-doute, ces nouveaux moyens de ſubſiſtance, parce qu'ils ſont contraires aux intérêts des poſſeſſeurs des moulins. Si l'on inventoit une nouvelle machine, & s'il en faut croire l'annonce que j'en ai lue, dans je ne ſais quel journal, l'invention éxiſte actuellement, d'une machine au moyen de laquelle chaque payſan peut battre ſon bled, le vanner, & le réduire en farine, m'obligera-t-on moi cultivateur, en faveur du moulin bannal, de continuer l'an-

cienne méthode de battre mon bled à force de bras, & à grands fraix, & de l'envoyer enſuite au moulin, tandis que le tout pourroit s'exécuter par moi-même, avec moins de travail, & moins de fraix.

Pareillement, ſi le payſan trouve mieux ſon compte à ſe pourvoir de farine au marché, qu'à y achetter le bled; ou s'il préfère de prendre le pain chez le boulanger, dans la ville, & hors du diſtrict de ſon moulin bannal, peut-on l'obliger en faveur de la bannalité, à ſuivre une économie qui lui ſeroit ruineuſe? Peut-on l'empêcher d'eſſayer tous les moyens poſſibles de ſubſiſter à moins de fraix? Il ne peut pas moudre ailleurs qu'au moulin bannal, mais s'il peut ſe paſſer de moudre, il eſt dès-lors affranchi de la ſervitude du moulin.

Au ſurplus, l'idée que je fournis d'introduire, & d'encourager le commerce des farines, n'eſt point au préjudice des moulins en général, puiſque les farines qu'on apportera au marché, ſeront toujours du bled moulu. Ce qu'un moulin perdra de pratiques, un autre le gagnera, & l'avantage ſera infailliblement pour le meilleur moulin, pour le plus fidèle, & le plus économique. Il en eſt de cette profeſſion, comme de toute autre; l'ouvrier qui fait le mieux eſt le plus employé. Efforcez-vous de bien faire, & la balance panchera de votre côté. Mais ſi vous prétendez en vertu de votre privilège excluſif, qui

d'origine n'a pu être accordé que pour le bien public, avoir le privilège nuisible de servir mal le public, & de rendre plus couteuse la subsistance du pauvre peuple, une telle prétention n'est ni juste ni tolérable.

Une objection contre cette idée du commerce des farines, c'est qu'en achetant le grain, les moins connoisseurs voyent ce qu'ils achettent: & peuvent non-seulement distinguer les espèces de grains, mais voir encore si le bled est de bonne qualité, s'il est net, ou chargé d'yvroye, de nielle &c., au lieu qu'en achetant les farines, on peut être facilement trompé par divers mélanges de graines inférieures, & par d'autres friponneries plus condamnables encore.

Je conviens que dans les commencemens cela pourroit arriver, jusques à ce que l'on fût accoutumé à juger du mérite des farines, comme on est accoutumé à juger de la valeur du grain. En effet, par combien de moyens ne peut-on pas juger de la bonté des farines? On en juge par l'œil, par l'odorat, par le goût, par le toucher, & peut-être seroit-il plus aisé de s'y rendre connoisseur que pour le grain. Ce que je sais par mon expérience, c'est qu'un jour, ayant fait deux emplettes de froment, tous deux très-beaux, bien pesants, & d'égale pesanteur, les farines cependant se trouvérent fort diférentes; & lorsqu'on aporta du moulin la farine de la seconde mouture, ma servante sans voir la farine, décida,

en mettant ſeulement la main dans le ſac, que cette farine n'étoit, ni auſſi belle, ni auſſi bonne que la précédente. Le toucher fut pour elle un indice meilleur, que ma vue n'avoit été pour le bled, quoique j'y euſſe joint l'expérience du poids.

Il eſt vrai, que ce commerce des farines demanderoit une police particuliére, & quelques règlemens. On pourroit, par exemple, ordonner dans tous les moulins, un certain nombre de tamis, tous égaux, & diſtingués par numéros, non pas ſimplement premier & ſecond tamis, mais juſqu'à cinq ou ſix, afin qu'il y eut des farines, telles qu'il convient aux gens riches, & d'autres telles qu'il les faut pour le peuple de la campagne.

Cette ordonnance préliminaire devroit être accompagnée d'une autre pour obliger les marchands de farine à vendre ſéparément celles de chaque ſorte de grains, de froment, de méteil, de ſeigle, de fèves &c., ſans qu'il leur fût permis de faire aucun mèlange. Ce ſeroit le ſoin de l'acheteur de faire le mèlange des farines, tel qu'il lui conviendroit. De plus, le marchand ſeroit obligé d'indiquer le numéro du tamis, & ſi quelqu'un étoit infidèle dans les indications, outre qu'il s'expoſeroit à être puni, ſa mauvaiſe foi ſeroit bientôt connue, & lui feroit perdre ſon crédit & les chalands. Ce commerce ſeroit dans le cas de tant d'autres, où l'intérèt du marchand eſt le meilleur garant de ſa bonne foi.

Mon idée ne feroit pas cependant, de fubftituer au commerce des grains celui des farines, de maniére à exclure entiérement le premier. Rien n'empêcheroit que les marchands ne vendiffent en même tems, le bled & la farine, fuivant le goût des divers acheteurs. Les particuliers auffi, qui n'auroient pas les mêmes facilités pour ce commerce, pourroient également vendre leurs grains en nature; mais il feroit fort à fouhaiter, que l'on pût reformer deux abus dans ce commerce, le premier, c'eft que le grain fe vend à la mefure, & non au poids; le fecond, c'eft que dans chaque lieu on fe fert de mefures diférentes, dont les rapports, & l'éxacte contenance ne font pas même bien connus.

J'envifage comme un grand abus, que le grain fe vende à la mefure, & non pas au poids. Les ventes & les achats font des échanges; dont la condition effentielle eft toujours, que le vendeur livre en entier la quantité de marchandifes qu'il promet, comme il reçoit de l'acheteur la quantité d'argent convenue. Or chacun fait que le mefurage des grains varie beaucoup, fuivant l'habileté de celui qui mefure, à tel point qu'on prétend, qu'un homme adroit, bien éxercé à cette maneuvre, avec la même mefure, vous prouvera qu'un fac de bled contient cent boiffeaux tout jufte; puis, qu'il n'en contient que 90; puis,

qu'il y en a cent-dix. Tout cela dépend de la maniére de mesurer. *

Je n'assûrerai pas que la diférence puisse aller aussi loin; mais ce que je sais très-bien, c'est qu'un sac de bled un peu considérable, fut-il mesuré cinquante fois, donnera chaque fois un mesurage diférent. Il m'est arrivé à moi-même, voulant faire une expérience, d'aller prendre chez le receveur qui payoit ma pension, trois coupes de bled pour faire moudre en trois diférens moulins. Le meunier mesura premiérement 4 quarterons, qui pesérent $90\frac{1}{2}$ lb.; il en mesura 4 autres, qui ne pesérent que 90 lb.; & encore 4 autres, qui pesérent quelque chose de moins.

Voilà trois coupes de bled prises au même sac, au même moment, mesurées par le même homme, avec le même quarteron, & chaque fois diféremment. Monsieur le receveur qui étoit un très-galant homme, ajouta le bled nécessaire pour rendre mes expériences égales. Je cite cet éxemple, pour faire sentir, combien cette façon de mesurer le grain, est équivoque & incertaine; & de cette incertitude résultent une multitude d'inconvéniens.

Car 1°. il n'y a rien d'assûré dans un commerce, qui dépend de l'adresse & du savoir faire du vendeur. 2°. Si je suis trompé dans un envoi de grains qui me viennent du dehors, je ne sais à qui m'en prendre. Le voi-

* Physiocr. T. IV. pag. 254.

turier rejette le déficient ſur la meſure légérement faite: celui qui a meſuré accuſe le voiturier, & en attendant je ſuis en perte.

J'ajoute qu'indépendamment de l'incertitude du meſurage, il y a un autre inconvénient pour celui qui achette au boiſſeau, du bled de qualité inférieure, quoiqu'il ait le même nombre de meſures, il n'a pas à beaucoup près la même quantité de denrées, il perd donc non-ſeulement ſur la qualité, mais encore ſur la quantité, au lieu que s'il eut acheté au poids, il n'auroit eu qu'une perte au lieu de deux.

Un exemple éclaircira ma penſée. J'achette du beau froment à 11 L. le quintal, & du froment moins beau à 10 L. le quintal, la diférence de qualité eſt évaluée au dix pour cent; mais ſi j'euſſe achetté ces mêmes grains à la meſure, au prix de 26 baches le plus beau, & de $23\frac{1}{2}$ baches celui qui eſt inférieur, quoiqu'en apparence les proportions ſoient les mêmes, je ſuis trompé conſidérablement, & le bled moins beau me revient auſſi cher que l'autre.

Il eſt aiſé d'en faire le calcul, je ſuppoſe que le bled de 26 baches pèſe $23\frac{1}{2}$ lb. le quarteron, & que l'autre pèſe $21\frac{1}{4}$ lb., il me faut du moins beau $4\frac{3}{4}$ quarterons pour un quintal, & du beau ſeulement $4\frac{1}{4}$ quarterons. Les deux bleds me reviennent l'un & l'autre, à 11 L. le quintal, la meſure me trompe, & je ne puis éviter cette perte qu'en allant à

tâtons, à moins que je n'aye des expériences, & des calculs combinés, dont chacun n'eſt pas capable, il m'eſt impoſſible de faire à la meſure une juſte comparaiſon des diférentes qualités du grain.

Encore un mot ſur l'incertitude de ce meſurage des grains. J'apprens qu'en 1709 le dixiéme Décembre, il ſe fit une confrontation éxacte & ſermentale des meſures de Lauſanne & de Morges, dont le réſultat fut, que 8 quarterons de Morges faiſoient $9\frac{1}{2}\frac{1}{18}$ quarterons de Lauſanne, ſoit $9\frac{5}{9}$. Or, par le meſurage fait à l'eau ſur les matrices des deux meſures, & par un homme éxact & entendu dans ces opérations, il ſe trouve que 8 quarterons de Morges ne font que $9\frac{1}{3}$ quarterons de Lauſanne, & quoique la diférence ſoit un objet peu conſidérable, ſur une emplette d'un ou deux ſacs, elle feroit ſur la totalité d'un grand grenier, une erreur de $2\frac{1}{4}$ pour cent, qui ne laiſſeroit pas que d'aller loin. Mais ſi l'on introduiſoit le poids, en place d'un meſurage toujours incertain, on feroit juſtice égale, il n'y auroit ni ſoubçons, ni défiance, ni tromperie.

L'inconvénient du meſurage eſt d'autant plus grand, que les quarterons de bois, vérifiés ſouvent aſſez mal, d'une figure irréguliére, & d'une matiére qui ſe jette, en-dedans ou en-dehors, ne ſont prèſque jamais éxactement conformes à l'étalon; & outre cela, quand il s'agit de négocier d'un lieu à un

autre, les mesures sont par-tout diférentes, & à peine les mieux instruits en savent-ils les rapports de gros en gros.

Un Bladier de Vevey fera ses emplettes d'un côté, à Moudon, Payerne, & Avanche; de l'autre à Lausanne, Yverdon, Morges & Romainmotier; il revend à Vevay & à Aigle, son commerce est en neuf divers lieux, tout autant de mesures diférentes. Il est étonnant, que sous un même gouvernement, & dans un district de pays aussi peu étendu, nous ayons, je ne dis pas trop, plus de cent mesures diférentes, tant pour les choses sèches que pour les liquides.

Je sais qu'on envisage cette réduction de mesures comme prèsque impossible; mais je sais aussi qu'on se fait de vains fantômes, & des difficultés imaginaires, qu'on pourroit aisément lever. D'un côté, dit-on, chaque communauté jusques aux plus petites, est jalouse de conserver des mesures qui sont à elle en propre. D'un autre côté, comment arranger cette multitude de censes seigneuriales, & de censes en petites fractions, qui, dans toutes les grosses, dans toutes les reconnoissances sont indiquées suivant les mesures de chaque lieu? Je connois très-bien ces obstacles, mais je connois aussi des moyens fort simples, par lesquels, on pourroit les lever, sans violence & à peu de fraix.

Il s'agiroit premiérement de choisir une mesure commune, & je voudrois la même pour

les choſes ſèches, & pour les liquides. Prenons, ſi l'on veut, le pot de Berne dont l'éxacte contenance a été depuis peu vérifiée, * & ce ſeroit la meſure de tous les liquides; pour le vin, pour l'huile, & pour le lait. La meſure du grain, ſi l'on ne vouloit pas introduire l'uſage beaucoup meilleur, de le vendre au poids, ſeroit éxactement de douze pots, & par-là il y auroit un rapport très-commode entre les meſures à bled, & celles des liquides.

La meſure commune une fois déterminée, il faudroit en faire l'éxacte confrontation avec les meſures actuellement en uſage dans le pays: on pourroit pour cet effet, faire apporter à Berne les étalons des meſures de chaque lieu, & pour procèder au meſurage avec une parfaite éxactitude, on le feroit à l'eau, avec la même eau, les mêmes inſtrumens, par les mêmes perſonnes, avec les mêmes précautions, & l'on ſauroit ainſi, juſqu'à un grain près, l'éxacte contenance, & les rapports précis de toutes les meſures du pays.

Ces opérations une fois faites, il faudroit établir de bonnes tables de réduction, & les multiplier ſuffiſamment pour qu'on y trouvât les comptes faits pour les plus petites fractions, cela demanderoit un livre de médiocre volu-

---

* Journal écon. 1770. Part. I. pag. 76. Le pot de Berne eſt indiqué contenir 3 lb. 6 onces, 12 deniers, 9 grains poids de marc, étant meſuré à l'eau de puits.

me, qu'on feroit imprimer pour l'usage du public, & singuliérement pour l'instruction des receveurs, & la satisfaction des censiers. Rien de plus aisé alors que d'introduire partout la nouvelle mesure.

Cette mesure serviroit d'abord pour le payement de toutes les pensions, & pour la vente des grains, qui se fait dans le besoin pour le compte de leurs Excellences, permis à chaque ville ou communauté de l'introduire chez elle, dans ses marchés, & dans le commerce; permis encore aux particuliers de réduire leurs censes sur le pied de la nouvelle mesure, le tout sans gêne ni contrainte: liberté à chacun de payer à son choix, sur le nouveau pied ou sur l'ancien.

Il arriveroit de-là, que cette diférence de vieille & de nouvelle mesure dans chaque lieu, deviendroit incommode. Plusieurs villes se conformeroient avec empressement. Bientôt tout ce qu'il y a dans le pays de personnes intelligentes, capables de comprendre une régle de trois, réduiroient leurs censes. Le paysan plus défiant ne voudroit pas entendre parler de ces réductions, mais quand il viendroit payer ses censes, qu'on recevroit de lui sur l'ancien pied, le receveur mesureroit les mêmes grains, en sa présence, à la nouvelle mesure, il verroit que cela revient précisément au même; il verroit de plus les notables du lieu, plusieurs de ses voisins qui auroient arrangé leurs censes, & qui ne s'en plain-

plaindroient pas, il feroit comme les autres; & il ne se passeroit pas vingt ans, que tout ne fut établi dans le pays sur un pied uniforme.

Si l'on préféroit le poids à ces mesures incertaines, les opérations ne seroient pas plus compliquées. On débuteroit par l'ordonnance de vendre & d'acheter, désormais, tous les grains au poids. Le paysan seroit, au commencement, un peu embarassé de cette nouveauté, mais bientôt il auroit fait son calcul. Dans chaque lieu de marché, il y auroit une couple de grandes balances à l'usage du public, & dans peu chacun seroit content de la nouvelle méthode, à l'exception de quelques Bladiers habiles mesureurs, dont l'adresse seroit rendue inutile.

Pour ce qui est des censes, dès qu'on auroit vérifié à l'eau l'éxacte contenance des diverses mesures, il n'y auroit plus qu'à chercher le poids proportionnel du pied cube d'eau, avec le pied cube de chaque espèce de grains. Je sais, par éxemple, que la mesure de Berne contient 57 marcs, 1 once, 11 deniers, 21 grains d'eau; & je suppose qu'on ait trouvé par des expériences bien faites, qu'elle doit contenir $43\frac{1}{2}$ marcs de froment, ou 40 marcs 3 onces d'épautre, il est aisé de savoir avec la dernière précision, combien toute autre mesure justifiée à l'eau, doit contenir de telle ou telle espèce de grains.

Ces proportions une fois bien connues, &

bien calculées, on laisseroit au choix du censier, de payer au quarteron sur l'ancien pied, ou de payer au poids suivant la réduction déterminée. Le paysan calcule à sa maniére, & sans s'embarrasser de vos règles de trois, de votre mesurage à l'eau, de toutes vos opérations préliminaires auxquelles il n'entend rien, il verra clairement qu'il trouve mieux son compte à payer au poids, & il acceptera avec reconnoissance une maniére de payer, qui ôtera de devant ses yeux ce rouleau massif, ce lourd & énorme piton, que tous les censiers voyent de très-mauvais œil. D'ailleurs il n'y a rien de plus aisé, que de faire les réductions des mesures si éxactes & si précises, que personne ne soit en souffrance.

Je suppose qu'à raison de divers fonds, je doive à la recette de Morges, $3\frac{1}{2}\frac{1}{48}$ quarterons de froment mesure de Morges, $3\frac{7}{12}$ quarterons mesure de Cossonai, & $2\frac{1}{2}$ quarterons mesure de Lausanne, car il n'est pas sans exemple que, dans un même lieu, il y ait des censes à payer à des mesures diférentes, quelquefois même pour un seul fonds qui, dans l'origine, pouvoit être mouvant de deux fiefs. Cette diversité de mesures me rend le payement fort embarrassant, mais une table de réduction applanit toute difficulté.

La tabelle m'apprend que $3\frac{1}{2}$ quarterons de Morges font à la nouvelle mesure 2, 10, 7, 11, & que la petite fraction vaut 0, 0, 2, 6. Je vois donc que cette redevance est éxac-

tement de 2 mesures, 10 pots, 10 douziémes, 5 douziémes de douziémes; & au poids 90 lb. 6 onces 12 deniers 12 grains. * Je jette les yeux sur la tabelle de Cossonai, & d'un coup-d'œil je vois, que $3\frac{7}{12}$ quarterons font à la nouvelle mesure 2, 2, 4, 0, & au poids 68 lb. 4 onces 11 deniers 5 grains. Je vois de même sur la tabelle de Lausanne que $2\frac{1}{2}$ quarterons font à la nouvelle mesure, 1, 9, 2, 7, & au poids 55 lb. Réunissant donc la somme de mes trois redevances, je trouve qu'elles montent à 6 mesures 10 pots 5 douziémes, & au poids 213 lb. 11 onces.

Toutes ces opérations demanderoient sans-doute quelques soins, & quelques dépenses, mais je puis assûrer que le travail ne seroit pas immense, ni les dépenses excessives. Il s'agiroit 1°. de faire apporter à Berne les matrices de toutes les mesures; je les suppose au nombre de cent, les fraix du transport iroient tout-au-plus à une couple de cent francs. Il seroit question 2°. de procèder au mesurage de toutes ces matrices, & je comprens que ce travail occuperoit deux ou trois semaines, l'ajusteur & un ouvrier, sous l'inspection de quelques Seigneurs de l'Etat. Je n'apprécierai pas cette dépense, mais elle seroit assez modique en comparaison de l'importance de l'objet. 3°. Il faudroit un livre de réductions, & ce seroit ici la plus forte dépense,

* Voyez la table de réduction.

non pas tant pour les fraix de l'impreſſion, que pour le long & peinible travail de calculer ces tables avec éxactitude. 4°. Il s'agiroit de fournir de nouvelles meſures à tous les receveurs; & je ſuis bien trompé ſi le tout ne s'éxécutoit pas à moins de dix mille francs, ce qui ne feroit pas une grande ſomme, eu égard à la multitude de recettes qu'il y a dans tout le pays pour le compte du ſouverain.

Si l'on vouloit ſubſtituer le poids au meſurage toujours incertain des grains, cela demanderoit quelques opérations de plus, mais de peu de dépenſe. Il faudroit faire des expériences du poids ſpécifique de toutes ſortes de grains, mais les épreuves faites une fois ſur une meſure quelconque, ſuffiroient pour toutes les meſures du pays, les calculs arithmétiques feroient le reſte. Il y auroit à faire la dépenſe des balances, mais on épargneroit celle des nouveaux quarterons.

Je me ſuis longuement étendu ſur le commerce des farines, & ſur le meſurage des grains; j'ai à parler encore des expériences de boulangerie, & des taxes pour le prix du pain: quelques lecteurs pourroient enviſager ces objets, comme étrangers, en quelque ſorte, au but de ce mémoire; mais telle eſt la liaiſon des arts, du commerce, & de l'agriculture, avec la proſpérité d'une nation, que tout ce qui tend à faciliter le commerce d'une denrée, & l'emploi le plus à profit de cette denrée, tend néceſſairement à en augmenter

la production, à favoriser le cultivateur, & à faire fleurir le pays.

Or comme il s'agit dans ce mémoire, de grains & de farines, il s'agit aussi du pain; & l'art du boulanger n'entre pas moins dans mon plan que celui du meunier, mais avec cette différence, que j'envisage l'art du meunier comme le plus important, comme celui qui intéresse essentiellement le public, & dont la perfection influe beaucoup sur le bien-être du peuple; au lieu que j'envisage la perfection de l'art du boulanger, comme intéressant beaucoup celui qui vend le pain, mais assez peu celui qui le mange; ce qui intéresse principalement le public à cet égard, c'est qu'une nourriture qui est présentement de premiére nécessité, ne se vende pas au-dessus de son juste prix. Cet allégué se présente comme un paradoxe, je dois édifier le lecteur, & lui développer ma façon de penser.

S'il étoit question des premiers progrès de la boulangerie, il est hors de doute, qu'un pain bien travaillé & bien cuit, est non-seulement plus agréable, mais plus sain, & plus à profit, que les gateaux plats & cuits sous la cendre, dont les premiers hommes faisoient leur nourriture. S'il étoit question encore de la beauté du pain, de la délicatesse, de ce qui peut plaire à l'œil, & flatter le goût, il est certain que le pain des boulangers de ville a tous ces avantages. Mais je n'envisage ici que l'utilité économique, il est question de

ſavoir ſi cent livres de farine ſeront travaillées plus à profit, par un habile boulanger, que par une bonne payſanne. Je ſais que le boulanger travaille plus à profit pour lui, & pour la vente du pain; mais que ce ſoit plus à profit pour celui qui mange le pain, c'eſt une queſtion totalement diférente, & qui n'eſt pas ſi facile à décider.

Je n'ignore pas que 30 lb. de fine farine rendront au boulanger au-delà de 40 lb. en miches de deux livres, & qu'à peine tirerai-je chez moi $37\frac{1}{2}$ lb. de pain, de la même quantité de farine pettrie par ma ſervante. L'expérience paroît déciſive en faveur de l'art du boulanger, il gagne au moins le 6 pr. $\frac{0}{0}$ par ſon habileté, je n'en diſconviens pas; mais une queſtion qui me paroît au moins problématique, c'eſt de ſavoir ſi cette diférence du 6 pr. $\frac{0}{0}$ eſt une perte réelle, pour moi particulier, qui fais du pain pour mon uſage, & qui le conſommes chez moi, je panches beaucoup à croire que je n'y perds rien du tout.

D'abord, c'eſt une voix générale, que le pain de ménage eſt plus nourriſſant que celui du boulanger. La raiſon en eſt bien claire, & ſans être grand phyſicien, je comprens que le pain eſt un compoſé de grain moulu & d'eau. Celle-ci eſt bien un véhicule néceſſaire pour délayer la farine, & la convertir en pain; mais au fonds, il n'y a de nourriſſant dans le pain que la ſeule farine, & ſi l'art de faire entrer plus d'eau dans la pâte,

& d'en faire moins évaporer au four, eſt au grand profit du vendeur, je conçois cependant que cela n'ajoute rien au mérite du pain, & à ſa valeur intrinſèque pour le conſommateur.

Je ſuppoſe deux boulangers, dont l'un ne tirera d'un quintal de farine que 130 lb. de pain, tandis que l'autre en aura juſqu'à 135, & d'un pain également bon & ſavoureux, il eſt hors de doute, que le dernier entend mieux ſon métier, & qu'il fera mieux ſes affaires. Mais que deux particuliers pétriſſent chacun un quintal de la même farine, & que l'un en tire 130 lb. de pain, tandis que l'autre n'en tirera que 125, je ſuis très-porté à croire, que les 125 lb., les 130 & les 135 nourriront également bien, & que pour celui qui mange le pain, il n'y a point de profit réel, toute l'habileté du boulanger ne pouvant pas augmenter la quantité de ſubſtance nutritive, quoiqu'il ſache augmenter le volume & le poids du pain, en faiſant entrer une plus grande quantité d'eau dans la compoſition du dit pain.

J'en dis de même de l'expérience des farines, que l'on eſtime plus ou moins bonnes ſuivant la quantité d'eau qu'elles boivent. On nous donne pour règle, qu'une bonne farine doit prendre 9 onces d'eau ſur $12\frac{1}{2}$, & que ſi elle en prend moins de 8 elle ſeroit d'une qualité très-inférieure. * Or je fais un grand

* Phyſiocr. T. V. pag. 159.

nombre d'expériences, tant sur les farines à pain blanc, que sur celles à bis blanc, & à pain bis, rarement ai-je atteint les 9 onces, & très-souvent je suis resté au-dessous de 8. *

J'estime donc qu'il y a dans l'art de travailler le pain, deux sortes de perfection, que j'appellerai *absolue* & *rélative;* la premiére que nos paysannes entendent à merveilles; elles sont fortes & vigoureuses, & savent très-bien préparer le pain, comme il doit l'ètre, pour que la substance nutritive soit bien développée, toute employée, & toute conservée. Mais ce genre de perfection ne suffiroit pas au boulanger, il en est une autre, qui est le chef-d'œuvre de la boulangerie, qui consiste à tirer du grain, & des farines, le parti le plus avantageux pour la vente, c'est-à-dire, la plus grande quantité possible de pain, & à donner à ce pain le plus haut dégré de délicatesse, & de beauté.

Il y a des femmes foibles & paresseuses, qui pétrissent si mal, que la farine à demi délayée, se retrouve par grumeaux dans le pain, qui en est désagréable & mal-sain. Une telle maniére de pétrir est une perte réelle. C'en est une aussi, quand on retire du four le pain de ménage pâteux, & mal cuit; & la perte est plus grande encore, quand on le retire désséché, & à demi brulé: il ne peut qu'avoir beaucoup perdu de sa substance.

---

* Voyez les tables d'expériences de four.

Mais qu'on me préſente un pain bien pettri, quoique moins délicat, bien cuit, quoique non brulé, je ne doute point que 130 lb. d'un tel pain, ne faſſent autant de profit dans la maiſon, & peut-être davantage, que ſi la farine boulangée avec art eut pris de l'eau en plus grande quantité, & qu'elle m'eut donné quelques livres de plus, d'un pain délicat, plus légèrement cuit, & par conſéquent moins nourriſſant.

J'avoue qu'il n'eſt pas aiſé, de faire des expériences bien éxactes ſur cette qualité nutritive du pain; & quoiqu'il ſaute aux yeux qu'un ménage nombreux conſomme plus de pain de boulanger, s'il lui en faut 60 lb. par ſemaine, tandis que 45 ou 50 lb. de pain de ménage lui ſuffiſent, il n'eſt pas encore demontré que les 50 lb. nourriſſent autant que les 60; parce qu'avec le pain de ménage, ordinairement moins agréable au goût, on peut avoir mangé une plus grande quantité de viande, & d'autres alimens.

Mais voici une expérience en faveur du pain de ménage, qui ſembleroit décider qu'il eſt plus nourriſſant. J'ai connu un journalier, qui n'ayant point de ménage à lui, faiſoit un ordinaire très-frugal: il ne vivoit le plus ſouvent, ſur-tout dans les années de cherté, que de pain ſec, quelque peu de fromage avec ſon pain, & de loin en loin un peu de viande. Or ſa conſommation étoit de deux livres par jour, poids de 18 onces, quand il

achetoit du pain moyen chez le boulanger; mais quand il avoit la facilité d'acheter un quarteron de froment, & d'en faire du pain, non-ſeulement ce pain fait à la maiſon lui faiſoit deux ou trois jours de plus, que la même quantité priſe chez le boulanger, mais il aſſûroit qu'il ſe ſentoit beaucoup mieux nourri.

Quant à moi, je n'ai jamais regretté la forte évaporation du pain que je fais pour mon uſage. Je n'ignore pas que d'une quantité de páte, un boulanger tireroit au poids de 18 onces, autant de livres de pain que je puis en avoir au poids de 16; mais je ſuis perſuadé que je n'y perds rien, & pourvu que mon pain ne ſoit pas brulé, s'il arrive qu'une fournée ait évaporé une once par livre plus que de coutume, je m'en félicite, je mange avec délices ce pain un peu plus cuit, il me nourrit bien, il eſt plus agréable à mon goût, & après tout, ce qui s'eſt évaporé de plus n'étoit que de l'eau.

Sans chercher donc une perfection ultérieure dans l'art de faire le pain, contentons-nous d'éxiger du boulanger, qu'il nous le vende à ſon juſte prix, & raiſonnablement cuit. Je n'éxaminerai pas quant au prix, s'il ſeroit plus avantageux d'abolir toutes les taxes, & de laiſſer une entiére liberté aux boulangers. C'eſt une queſtion ſur laquelle je ne ſuis pas moi-même aſſez affermi dans mes principes pour oſer la décider; mais puiſque nous avons par-tout des taxes & des tarifs, il importe

qu'ils ſoient établis ſur des fondemens ſolides & aſſûrés ; & c'eſt peut-être un des chefs-d'œuvres d'une bonne police, que d'établir un bon tarif pour le prix du pain. C'eſt un travail qui ſuppoſe pluſieurs connoiſſances préliminaires, & juſques à préſent l'on a procédé à ces taxes, au hazard, & à tâtons.

Il faut s'aſſûrer avant toutes choſes, & s'aſſûrer avec préciſion, par des expériences bien faites, & ſouvent réitérées, quelle eſt la quantité de pain qu'on doit tirer d'une certaine quantité de bled. Il faut déterminer enſuite le juſte ſalaire qui revient au boulanger, non-ſeulement en qualité d'ouvrier, mais d'entrepreneur, & de marchand. Ces deux principes une fois bien établis, quelques règles de proportion donneront les conſéquences ; mais pour établir un bon tarif, il y a encore des autres choſes à obſerver, & qui méritent l'attention de meſſieurs les magiſtrats de police.

La premiére obſervation eſt que le tarif, aſſignant au boulanger ſon ſalaire ſur le bled, non en argent mais en nature, ne doit pas continuer dans la même proportion, puiſqu'alors le ſalaire qui ne doit pas varier beaucoup, hauſſeroit & baiſſeroit avec le prix du bled, ainſi le boulanger ſeroit en perte dans le tems d'abondance, & ſes gains ſeroient exceſſifs dans les tems de miſère & de cherté.

La ſeconde obſervation eſt, que le ſalaire du boulanger ne doit pas non plus être tou-

jours éxactement le même, il doit être un peu plus fort dans le haut prix, par la raison que le boulanger est obligé de faire alors des avances plus considérables, & qu'il court de plus grands risques; mais cette augmentation de salaire doit être en progression arithmétique, & non point en progression mathématique.

La troisiéme observation est, que la plus petite de nos monnoyes effectives, qui est le demi cruche, fait sur chaque livre de pain une diférence, qui augmente & diminue le salaire du boulanger de deux à trois baches par mesure: le saut est trop grand, il faut nécessairement se servir dans les tarifs de monnoyes de compte, plus petites quoique non éxistantes.

On pourroit, il est vrai, prévenir cet inconvénient, en suivant la police de la capitale, où la taxe du pain varie suivant la grosseur des miches, & cela est juste, parce que l'évaporation du four est moins grande à proportion sur les pains en grand volume. Or comme l'on taxe à Berne, non la livre du pain, mais les miches d'une, de deux, & de quatre livres, on peut suivant cette méthode, aller de demi cruche en demi cruche, sans faire un trop grand saut.

Après ces observations préliminaires, je dois mettre le lecteur sur la voye qu'il faut suivre pour établir un bon tarif. Pour cet effet, j'éxaminerai d'abord quelle est la quantité de pain qu'on doit tirer d'une quantité

de bled, & pour éviter l'inconvénient du mesurage incertain, il n'y a rien de mieux que de fixer cette quantité au poids.

J'ai vu un ancien tarif, qu'on croyoit avoir fait avec toutes les précautions requises, & qui étoit mauvais & vicieux en tous points. Il étoit fondé, à la vérité, *sur l'expérience* mais *sur l'expérience au singulier*; sur une expérience unique de moulin & de four, faite en petites parcelles, la farine pettrie par une servante ordinaire, & le pain cuit au four public.

L'évaporation fut excessive, le résultat peu favorable, & de cette belle expérience, on conclud une fois pour toutes, pour la génération d'alors, & pour celle d'aujourd'hui, qu'une mesure de bled, livrée au boulanger, ne devoit rendre au particulier qu'une telle quantité de pain. Et d'après ce principe erronné, on établit un tarif qui, quoique sans erreurs de calcul, étoit fautif & vicieux, non-seulement en ce qu'il taxoit sur le même pied une petite miche de trois quarts de livre, & un gros pain de six livres; mais encore en ce qu'il laissoit au boulanger pour son salaire, la même quantité de bled dans les tems de cherté, que dans les tems d'abondance.

Ces deux derniers défauts se trouveroient probablement dans tous les anciens tarifs. Il n'étoit pas seulement venu dans l'esprit, qu'on dût avoir égard à l'évaporation plus ou moins grande; il n'y étoit pas venu non plus, que

le boulanger payé en bled dût donner plus de pain quand le bled eſt à haut prix.

On procède aujourd'hui bien diféremment, quand il s'agit de règles, & de tarifs généraux & permanens: l'eſprit économique & le goût des expériences ſont maintenant fort répandus, & la capitale nous fournit d'excellens modèles. On a fait à Berne des expériences de moulin & de four, on les a multipliées & variées, & les verbaux qu'on a dreſſés, font foi des précautions priſes par les perſonnes intelligentes & reſpectables qui ont préſidé à ces opérations. Ces expériences ont été faites, non-ſeulement dans la capitale, mais en d'autres lieux du Canton, & l'on peut enviſager les réſultats comme précis, & bien aſſûrés. On trouvera à la fin de ce mémoire, quelques-unes de ces expériences en détail, je me contente pour le coup d'en indiquer les réſultats.

On a trouvé qu'après le meunier payé en grain, 5 meſures d'épautre mondée peſant 95 lb., rendoient 74 lb. de farine blanche, que cette farine donnoit 112 lb. de pâte, qui en miches d'une livre rend 91 lb. 7 lods *, en miches de deux livres 94 lb. 10 lods, & en miches de 4 lb. 96 lb. 7 lods. D'où il ſuit qu'une quantité quelconque de bled doit ren-

* Le lod eſt à Berne la trente-deuxiéme partie de la livre; par conſéquent la même proportion que la demi once au poids de marc.

dre en pain blanc, après le moulin payé, tout ſon poids, en miches aſſorties. Ainſi cent livres de bled rendront 14 miches d'une livre, 15 de deux livres, 14 de quatre livres, ce qui fait toujours les cent livres.

Partant de ce principe, il nous eſt aiſé de ſavoir ſi le tarif de Lauſanne, ſur le modèle duquel nous en avons établi pluſieurs autres, tient la juſte balance entre le vendeur & l'acheteur. J'ai fait mention plus haut d'un uſage qui ſubſiſte à Lauſanne de tems immémorial, ſuivant lequel les boulangers donnent 18 lb. de pain blanc, pour une meſure de froment, & cela par convenant libre & volontaire, indépendamment des taxes faites par le magiſtrat. J'ai même ouï dire, qu'ils alloient quelquefois juſques à 19 lb., quand le grain étoit bien beau, mais je m'en tiens à l'uſage conſtant, qui eſt de donner 18 lb.

C'eſt ſur cette proportion de 18 lb. de pain blanc pour un quarteron de froment, que Meſſieurs du Conſeil de Lauſanne ont établi leur tarif, ſuppoſant qu'il reſte au boulanger $3\frac{1}{2}$ lb. de pain pour ſon ſalaire, & que par conſéquent 22 lb. de froment doivent donner $21\frac{1}{2}$ de pain blanc; ſuppoſition qui n'eſt pas au préjudice du boulanger, puiſque les expériences faites à Berne donnent poids égal au bled. Mais comme la mouture eſt moins parfaite au Pays-de-Vaud, laiſſons au boulanger ces huit onces de pain, & ſuppoſons que 22 lb. de froment doivent rendre au particulier

18 lb. de pain blanc, & qu'il reste $3\frac{1}{2}$ lb. pour le salaire du boulanger, qui est ainsi fixé à $12\frac{1}{4}$ cruches, en prenant le prix moyen de $3\frac{1}{2}$ cruches pour la livre du pain. Tels sont les fondemens du tarif de Lausanne, & c'est sur les mêmes principes, & sur les mêmes proportions que nous les établirons tous, en combinant par des calculs éxacts, les diférences de poids & de mesure des divers lieux.

Je ne donne de tarifs que pour le pain blanc, ne sachant quelle règle adopter pour le pain de qualités inférieures. On distingue à Berne trois sortes de pain; *le blanc*, qui est de fine farine d'épautre, en ôtant seulement les recoupes: *le moyen*, qui est de farine d'épautre dont on n'a ôté que le son, mais qui doit être sans mêlange de graines inférieures: *le bis*, qui est de farine moitié épautre, & moitié seigle, sans parler d'une quatriéme sorte de pain inférieur encore, à l'usage du peuple de la campagne, & qui se fait avec un mêlange d'épautre, d'orge, de pois, d'avoine &c. Le *pain blanc*, ainsi que je l'ai dit, rend tout le poids du grain, en miches d'une, de deux, & de quatre livres: *le moyen* donne environ 8 pr. % au-delà du poids du grain, en miches de deux & de quatre livres. *Le bis* environ 22 pr. % au-delà de ce que pèse le grain, en miches de deux & de quatre livres. Le noir qui se fait avec un mêlange de graines inférieures donne environ 30 pr. % au-delà du poids du grain.

A Lau-

A Lauſanne on diſtingue trois ſortes de pain; *le blanc*, celui de *l'évêché*, & *le moyen*: j'ignore en quoi conſiſte la diférence préciſe de ces trois pains, & même s'il y a des règlemens pour déterminer la qualité de chaque ſorte: je ſais ſeulement que l'uſage & le tarif ſuppoſent les proportions de 8, 7 & 6.

A Vevay l'on a auſſi trois ſortes de pain; *le blanc*, *le moyen*, & *le noir*. Je ne connois que les proportions du tarif, mais j'ignore ſi la diférence eſt appuyée de quelques expériences, & fixée par des règlemens. Je ſais ſeulement que les prix ſont dans les proportions de 100 à $68\frac{1}{3}$, & à $59\frac{1}{3}$.

A Morges il y a pain *blanc de froment*, & *moyen de froment*, dont la diférence eſt de 100 à $85\frac{1}{3}$. Il y a encore *moyen de bled méteil*, & *noir de bled méteil*, dont la diférence eſt d'une dixiéme. Suppoſant donc le moyen de méteil peu inférieur au moyen blanc, le noir ſera à-peu-près les trois quarts du blanc, ſoit de 100 à 75.

A Aubonne le tarif ne fait mention que des miches d'un bache, en fait de blanc, & du pain moyen de bled méteil; dont le prix proportionnel eſt à-peu-près le même que celui du pain moyen de méteil, au tarif de Morges.

Le lecteur comprendra bien, qu'au milieu de ces incertitudes & de ces uſages, qui varient d'un lieu à un autre, & qui paroiſſent fondés ſur la coutume, plutôt que ſur des principes fixes, il n'étoit pas poſſible d'é-

tablir aucun calcul; & par cette raiſon là, je m'en tiens au pain blanc, qui eſt, ou qui doit être, à-peu-près ſemblable dans tout le pays. Je donne cependant pour la ville de Lauſanne trois diférens tarifs pour les trois ſortes de pains, par la raiſon qu'il y a une ordonnance qui détermine invariablement les proportions de ces trois pains, comme 8, 7, & 6.

Nous avons vu que le froment doit rendre en pain blanc, tout ſon poids, ou à-peu-près; mais pour faire un tarif juſte & équitable, il s'agit de ſavoir, quel eſt le ſalaire qui doit être raiſonnablement adjugé au boulanger. Meſſieurs du Conſeil de Lauſanne l'ont fixé à $12\frac{1}{4}$ cruches par quarteron, ce qui ne s'éloigne pas beaucoup du règlement de leurs Excellences de Berne, qui l'ont fixé dans la capitale à 12 cruches par meſure, leur quarteron étant le même que celui de Lauſanne, à un pour cent de diférence; & je ſuppoſe cette appréciation d'autant plus éxacte, qu'on n'a rien décidé à Berne, qu'après beaucoup de recherches & d'informations, de ce qui ſe pratique en divers pays.

Or le réſultat des informations priſes dans l'étranger eſt celui-ci. A Basle le boulanger a pour ſon travail & ſon profit $2\frac{2}{7}$ de deniers par livre de pain; mais le bois y eſt d'une exceſſive cherté. A Paris, nonobſtant les grands droits que paye le boulanger, il n'a que 4 deniers par livre, ce qui revient à dix baches

par muids mesure de Berne *. A Leypsic, sur une mesure de 140 à 150 lb. de froment, les boulangers ont 22 baches, ce qui revient à 13 baches $3\frac{1}{2}$ cruches pour cinq mesures de Berne, & notez qu'ils n'ont que 12 baches pour la mesure de seigle, ensorte que leur profit est très-mince sur cette espèce de grains. A Zoffingue ils ont 18 baches outre le son, pour pétrir 180 à 200 lb. de farine. D'où il suit, que les boulangers de Berne, à qui l'on adjuge 15 baches pour cinq mesures d'épautre, pesant environ 95 lb. au poids de 17 onces; & les boulangers de Lausanne à qui l'on compte pour salaire $12\frac{1}{4}$ cruches, pour une mesure de 22 lb. au poids de marc, sont plus favorisés que les boulangers de tous les lieux dont on a fait mention.

J'ajoute ici une note, qui m'est fournie par un seigneur membre de l'Etat, qui a beaucoup travaillé sur ces matiéres. Le salaire du boulanger est trop fort, dit-il, à 15 bach. pour cinq mesures, il est sûr que ceux du pays se contenteroient à 10 baches, d'autant plus qu'il leur reste le son, & les recoupes du pain blanc, ce qui vaut au moins 3 à 4 baches, desorte que les boulangers de Berne ont au moins 18 à 19 baches par cinq mesures de grain. Ils n'ont pas laissé que de se plaindre, & ils ont obtenu cette année le

* Le muids de Berne pèse 95 lb. Dix baches font 30 sols de France.

nouveau règlement dont j'ai fait mention, qui accorda quelques douceurs aux boulangers de la capitale. Leur ſalaire proprement n'eſt pas changé, on leur paye toujours 15 baches pour pétrir & pour cuire la farine de 5 meſures de bled, mais ils ont quelque choſe de bon ſur la quantité de pain qu'ils doivent rendre, à proportion de la farine qu'on leur donne à pétrir, auſſi bien que ſur la taxe proportionnelle du pain, qui eſt un peu plus forte par le dernier tarif, rélativement au prix du grain.

Si l'on calcule d'après les expériences dont je parle dans ce mémoire, puiſque cinq meſures d'épautre ont rendu en toutes farines 85 lb., & en pain moyen environ 119 lb., il eſt certain que le ſalaire du boulanger, ſera bien au-deſſus des 15 baches ſuppoſés par le règlement; mais ſans nous tenir à la préciſion des expériences, ſuppoſons ſeulement 82 lb. de toutes farines, & 112 lb. de pain en miches de 4 lb., ce qui certainement eſt au-deſſous du produit réel, il eſt aiſé de voir que non-ſeulement le dernier tarif, mais encore celui de 1771, dont les boulangers ont obtenu la correction, accordoit au boulanger un ſalaire beaucoup plus fort que les 15 baches par meſure.

La mouture payée en argent eſt $\frac{1}{24}$ du prix du grain, mais le ſon paye la moitié de la mouture. Il en coute au particulier pour le four environ $5\frac{1}{2}$ baches pour cinq meſures,

ainſi tout le ſalaire du boulanger au-delà des cinq baches & demi, eſt autant d'économiſé pour le particulier qui fait ſon pain. Je vais donc établir quelques calculs ſur cet article, & comparer le bénéfice qui eſt accordé au boulanger par l'un & par l'autre tarif, en fait de pain moyen, qui ſe fait de toutes farines.

A 15 baches la meſure, le grain coute 75 baches les cinq meſures, ajoutez $6\frac{1}{4}$ cruches pour la mouture après le ſon déduit, la farine coute un peu plus de 76 baches 2 cruches. Or 28 miches de 4 lb. à 14 cruches la miche, ſuivant l'un & l'autre tarif, font 98 baches. Et ainſi le boulanger a 21 baches 2 cruches pour ſon ſalaire & ſes fraix.

A 18 baches la meſure, le grain coute 90 baches, la demi mouture $7\frac{1}{2}$ cruches, la farine revient donc à 91 baches $3\frac{1}{2}$ cruches. Les 28 miches à 16 cruches ſuivant le tarif de 1771, font 112 baches, par conſéquent 20 baches $\frac{1}{2}$ cruche pour le boulanger, & ſuivant le nouveau tarif qui taxe ces miches $16\frac{1}{2}$ cruches, le boulanger a 23 baches $2\frac{1}{2}$ cruches.

A 27 baches la farine revient à 138 baches ce qui donne au boulanger 23 baches ſuivant le tarif de 1771, & 26 baches 2 cruches ſuivant le dernier tarif.

A 36 baches, le tarif de 1771, donne au boulanger 26 baches 1 cruche, & le dernier 29 baches 3 cruches.

A 40 baches, le tarif de 1771, donne 27 baches 1 cruche, & le dernier 30 baches 2

cruches. Il paroit par ces calculs que le boulanger eſt abondamment payé, même par le tarif duquel ils ont ſollicité la correction, & que le particulier trouve bien ſon compte à faire le pain chez lui. Il arrivera peut-être qu'un muids de farine pétri dans la maiſon ne donnera pas éxactement les 112 lb. de pain, mais il en ſera d'autant mieux cuit, & d'autant plus nourriſſant, je n'eſtime donc pas que ce ſoit une perte.

Si donc je prens pour règle le tarif de Lauſanne, où le bois eſt plus cher qu'en aucun autre lieu du Pays-de-Vaud, & où l'on adjuge aux boulangers le même ſalaire qui eſt accordé dans la capitale aux boulangers chez qui le particulier fait pétrir la farine, ceux des autres villes n'auront pas à ſe plaindre, d'autant moins que dans l'établiſſement de mes tables pour le prix du pain dans chaque lieu, j'ai ſoin, même quand le bled eſt au plus bas prix, de leur réſerver à une couple de deniers près leur juſte ſalaire, que j'augmente inſenſiblement de quelque choſe, à meſure que le bled augmente de prix.

Au ſurplus je n'établis pas mes tarifs par cruches & demi cruches ſeulement, j'en ai dit plus haut la raiſon, le ſaut ſeroit trop grand, j'ai préferé le calcul par deniers de nos florins, qui ſont éxactement les mêmes que les deniers argent de France, dont 36 ſont le bache, ſur lequel ſe règlent les divers prix du grain. C'eſt ſur ce pied-là que ſont très-ſagement éta-

blis les tarifs de Lausanne & de Morges, par cruches & demi cruches, par sols & par quarts, ce qui donne la plus grande aproximation possible, du juste prix auquel devroit se vendre la livre du pain.

Je n'ignore pas qu'en taxant ainsi en petites monnoyes qui n'éxistent point, l'acheteur est quelquefois dans le cas de payer un peu plus; mais cette perte qui ne va jamais bien loin, peut toujours s'éviter en achetant trois livres de pain à la fois; au lieu que si l'on taxe de demi cruche en demi cruche, qui est la plus petite des monnoyes effectives, & qui vaut quatre deniers & demi, la surtaxe ou le défaut de taxe tombent également, & sur celui qui ne prend qu'une seule livre de pain, & sur celui qui en achette une grosse provision. Rien n'est plus ordinaire à Morges, que de taxer par quarts, qui sont le quart du sol, valant trois deniers, & dont trois font le cruche. Si, par éxemple, le pain est taxé onze quarts, trois livres couteront onze cruches, quoiqu'une seule livre séparée se vende quatre cruches.

Mais ce ne feroit servir le public qu'à demi, de lui donner des tarifs tout faits, si l'on ne mettoit pas le lecteur intelligent sur la voye, ensorte que toute personne qui sait calculer, & à qui l'on indique le prix du bled, puisse établir lui-même ces tarifs, les pousser plus loin, les varier, & les changer à volonté. Je

dois donc mettre le lecteur au fait de la méthode que j'ai ſuivie pour établir ces tarifs.

Et d'abord puiſque le tarif de Lauſanne étoit la règle ſur laquelle je voulois établir tous les autres, il étoit indiſpenſable pour garder l'éxacte uniformité, que je m'aſſûraſſe au juſte de la contenance proportionnelle des meſures de chaque lieu. Le meſurage au grain ne m'auroit donné que des incertitudes, ſoit par la diférence de peſanteur ſpécifique des divers fromens, ſoit par le plus ou le moins d'habitude & d'habileté du meſureur. Les contenances géomètriques de Willomet n'étoient rien moins qu'aſſûrées; mais j'ai obtenu de Monſieur l'Ohmgeltrer Manuel, la contenance à l'eau meſurée avec l'éxactitude la plus ſcrupuleuſe.

C'eſt ſur cette indication bien aſſûrée, que j'ai établi la table de comparaiſon, où l'on trouve indiquée en huit colonnes à côté du nom de chaque lieu, 1°. la contenance à l'eau de la meſure à grains du dit lieu, en marcs, onces, deniers, & grains. 2°. La contenance géomètrique, calculée ſur celle éxactement vérifiée de la meſure de Berne. 3°. La contenance en froment, calculée ſur la proportion ſuppoſée de 44 marcs pour la meſure de Lauſanne, ce qui eſt le poids très-ordinaire du bon froment, comme on peut le voir par la tabelle, où le ſeptier de Paris eſt indiqué dans la même proportion, comme devant peſer $238\frac{1}{3}$ lb. On trouve enſuite 4°, 5°, &

6°. les produits en pain blanc d'une meſure de froment, ſavoir le produit après déduction faite du ſalaire du meunier, qui eſt cenſé prendre la vingt-quatriéme partie du grain; puis le même produit après déduction faite encore de $\frac{7}{43}$ pour le ſalaire du boulanger, tel qu'il eſt règlé à Lauſanne au prix moyen du bled. Enfin les deux derniéres colonnes indiquent 7°. & 8°. le ſalaire du boulanger évalué en argent par deniers & par cruches, lequel ſalaire dans les tarifs varie quelque peu à meſure que le bled change de prix, parce que dans la grande cherté, le boulanger ne doit pas tirer les $\frac{7}{43}$ du grain, ce qui ſeroit un ſalaire exorbitant, il eſt juſte cependant, qu'il ſoit payé de telle maniére, que ſon ſalaire en argent augmente de quelque choſe avec le prix du bled.

Ces principes une fois poſés, voici la méthode que je ſuis pour l'établiſſement de mes tarifs. Je ſuppoſe qu'il s'agiſſe d'en donner un pour la ville d'Yverdon. Je vois par la table de la contenance des meſures, qu'un quarteron de froment à la meſure d'Yverdon pèſe environ 320 onces; qu'après le moulin payé, cette quantité de froment doit donner au boulanger 313 onces de pain blanc; & qu'il lui vient cent deniers pour ſon ſalaire. Je demande maintenant à quel prix doit être la livre du pain blanc, quand le froment ſe vend 12 baches le quarteron.

Pour trouver le prix que je cherche, je

dis, le bled ſe vend 12 baches, qui font en deniers 432, ajoutons 100 deniers pour le ſalaire du boulanger, c'eſt en tout 532 deniers, qui ſeront le juſte prix de 313 onces de pain blanc. Mais je veux ſavoir le prix d'une livre, qui eſt à Yverdon de 17 onces, je fais donc cette règle de trois. Si 313 onces de pain coutent 532 deniers, combien couteront 17 onces? La règle me donne en réponſe pour quatriéme terme, $28\frac{280}{313}$ de deniers, & aproximation 2 ſols & demi cruche, ſoit $28\frac{1}{2}$ deniers.

Mais ſi l'on demande à quel prix doit être la livre du pain, quand le froment ſe vend au prix exceſſif de 36 baches, il faut bien ſe garder de tripler la taxe, puiſque le ſalaire du boulanger s'y trouvant compris, on tripleroit mal à propos ſon ſalaire au préjudice de l'acheteur. Mais ſi l'on ajoutoit aux 36 baches que le bled coute, le même ſalaire de 100 deniers, le boulanger ſeroit en ſouffrance, puiſqu'alors il travaille ſur de plus grands fonds, & qu'il eſt expoſé à de plus grands riſques.

Je cherche donc à concilier l'intérêt du vendeur, & celui de l'acheteur; pour cet effet, au lieu d'ajouter aux 36 baches que coute le bled, ſeulement 100 deniers pour le boulanger, j'y ajoute 117 deniers, ce qui fait une augmentation de 17 pr. $\frac{0}{0}$ de ſalaire, & la règle de trois me donne $76\frac{233}{313}$ de deniers pour le prix du pain, & par aproximation $8\frac{1}{2}$ cru-

ches, soit $76\frac{1}{2}$ deniers, ce qui fait un cruche par livre de moins, que n'auroit donné un tarif éxactement proportionnel au prix du bled.

Si l'on vouloit faire des tarifs, qui eussent encore un plus grand dégré de perfection, il faudroit de plus avoir égard, comme on le fait à Berne, à la grosseur des miches, qui à proportion de leur volume souffrent moins d'évaporation; il faudroit établir les calculs des tarifs sur la quantité de pâte, d'où il résulteroit un tarif, par lequel les grosses miches de plusieurs livres seroient taxées quelque chose de moins en proportion.

C'est là une perfection de police, qui jusqu'à présent n'a point été connue dans le Pays-de-Vaud, mais s'il se trouvoit quelque conseil de ville, qui désirat de suivre à cet égard l'éxemple de la capitale, je me fais un devoir de leur fournir les lumiéres, & les principes qui peuvent les diriger dans leurs opérations.

Par les expériences faites à Berne, il est vérifié qu'après le moulin payé, 5 mesures d'épautre pesant 95 lb., doivent rendre 74 lb. de farine blanche, qui donnent 112 lb. de pâte, de laquelle il se perd par l'évaporation $\frac{7}{26}$ de livre, soit 7 lods sur un pain d'une livre, & $\frac{6}{16}$ de livre sur un pain de deux livres. Que la même quantité d'épautre doit rendre 77 lb. de farine moyenne, qui donnent 122

lb. de pâte, de laquelle il ſe perd par l'évaporation $\frac{13}{16}$ de livre ſur un pain de deux livres, & $\frac{11}{16}$ de livre, ſur un de quatre livres.

Je demande donc, quel doit être ſur le fondement de ces expériences, le prix du pain blanc, & celui du pain moyen, quand l'épautre ſe vend 15 baches la meſure. Pour cet effet, je dis, 5 meſures coutent 75 baches, ajoutons 15 baches pour le ſalaire du boulanger, ce ſera pour les cinq meſures miſes en pain 90 baches, ſoit 720 demi cruches. Et puiſque ces cinq meſures doivent donner 112 lb. de pâte pour le pain blanc, je dis, ſi 112 lb. de pâte, ou plutôt ſi 3584 lods coutent 720 demi cruches, combien couteront 39 lods, qui ſont la quantité de pâte néceſſaire pour faire un pain d'une livre? La règle me donne en réponſe, & pour quatriéme terme $7\frac{2992}{3584}$, & comme la fraction paſſe la moitié, je la prens pour un entier, & je dis, que la livre du pain blanc doit ſe vendre 8 demi cruches. De même pour les miches de 2 lb., pour leſquelles on met 76 lods de pâte, je dis, ſi 3584 lods coutent 720 demi cruches, combien couteront 76 lods, & j'ai pour réponſe 15 & $\frac{960}{3584}$, & ici, négligeant la fraction, je dis, qu'une miche de 2 livres de pain blanc doit ſe vendre 15 demi cruches *.

* Le tarif de 1774, porte 16 demi cruches, mais c'eſt une faveur faite au boulanger, qui n'empêche pas la préciſion des calculs ſur leſquels on avoit établi la précédente ordonnance.

La méthode eſt la même quand il s'agit de taxer le pain moyen. Je ſais que 95 lb. d'épautre doivent rendre 122 lb. de pâte, & je dis; ſi 122 lb. de pâte, ſoit 3904 lods coutent 720 demi cruches, combien couteront 77 lods, qui ſont la quantité de pâte néceſſaire pour un pain moyen de 2 lb., la réponſe eſt $14\frac{784}{3904}$, je néglige la fraction, & je dis, qu'un pain moyen de 2 lb. doit ſe vendre 14 demi cruches. De même pour les miches de 4 lb., qui prennent 150 lods de pâte, je dis, ſi 3904 lods coutent 720 demi cruches, combien 150? La réponſe eſt $27\frac{2592}{3904}$ & prenant la fraction pour entier, je dis, qu'un pain moyen de 4 lb. doit ſe vendre 28 demi cruches.

Je mets ici en forme les quatre règles de trois, afin que le lecteur puiſſe voir d'un coup-d'œil les divers réſultats.

3584. 720 :: 39. $7\frac{2992}{3584}$ comptés pour 8.
76. $15\frac{960}{3584}$ comptés pour 15.
3904. 720 :: 77. $14\frac{784}{3904}$ comptés pour 14.
150. $27\frac{2592}{3904}$ comptés pour 28.

On peut obſerver par les exemples que je viens de donner de la méthode à ſuivre pour taxer le pain à proportion de la grandeur des miches, que la diférence n'eſt pas toujours aſſez conſidérable, pour faire une diférence dans le prix. Ainſi quand l'épautre ſe vend à Berne 15 baches la meſure, le pain blanc en miches d'une livre doit ſe vendre 8 demi cruches, tandis qu'une miche de deux livres ne

ſe vendra que 15 demi cruches; mais alors le moyen de 2 lb. ſe vendra 14 demi cruches, & les miches de 4 lb. au même prix, ſavoir 28 demi cruches; & il eſt à remarquer, que la fraction négligée d'un côté, ſe retrouve conſtamment de l'autre.

Il eſt aiſé de comprendre, que ſi l'on veut porter l'éxactitude d'un tarif, juſques à taxer diféremment le pain à proportion de la groſſeur des miches, il eſt néceſſaire qu'elles ſoient toutes d'un poids uniforme, en livres entiéres, & ſans fractions. C'eſt auſſi ce qu'ordonne le règlement des boulangers à Berne, où les miches de pain blanc doivent être d'une ou de deux livres préciſément; & celles de pain moyen, de deux ou de quatre livres ſans fraction, avec cette explication, que le pain ait encore tout ſon poids le lendemain; car c'eſt une choſe d'expérience, que le pain ſortant du four pèſe davantage, & que l'humidité qui s'exhale eſt une diminution de poids quand le pain eſt refroidi.

Je conçois qu'il n'eſt pas aiſé au boulanger, de meſurer à l'œil avec cette préciſion, le poids des miches en pâte, & le dégré d'évaporation qu'elles ſouffriront dans le four; mais l'habitude fait tout, & pour peu qu'un boulanger entende ſa profeſſion, il arrivera bientôt au point de préciſion qui lui eſt néceſſaire. Cette règle d'ailleurs eſt admirable pour prévenir toutes ſortes de friponneries.

Dans nos villes du Pays-de-Vaud, ſi je fais

prendre chez le boulanger cinq ou ſix miches de pain chaque fois, elles pèſeront une fois 18 lb., une autre fois 19, une aûtre encore 20 ou 21 lb. Je puis avoir un domeſtique infidèle, ou un boulanger de mauvaiſe foi. Il eſt rare qu'on ait l'attention de peſer les proviſions qu'un domeſtique nous apporte, cependant ſi j'obſerve que mon emplette de pain, à en juger par la groſſeur des miches, doit peſer moins qu'on ne m'a indiqué, je m'aviſe de peſer, & au lieu de 20 lb. que le pain devroit peſer ſuivant l'indication, je n'en trouve que 18. Incontinent je fais appeller le boulanger, il proteſte avoir livré 20 lb. bien peſées, ou s'il convient de n'avoir livré que 18 lb., il aſſûre qu'on ne lui a payé que ces 18 livres. Grande altercation entre le boulanger & le domeſtique, & au bout il eſt impoſſible de ſavoir, qui des deux a fait la friponnerie.

Il n'en eſt pas ainſi dans la capitale, car 1°. le boulanger ne peut pas déſavouer le pain qu'il a vendu, puiſqu'il eſt obligé d'y mettre ſa marque. 2°. Comme les miches doivent être préciſément d'une, de deux, ou de quatre livres, il ne peut y avoir ni équivoque, ni méſentendu. Je fais prendre 20 lb. de pain chez le boulanger, & je demande 10 miches d'une livre, & 5 de deux livres. Si l'on apporte une miche de moins, l'erreur ſaute aux yeux. Si j'ai le nombre de miches, & que je n'aye pas mon poids, je m'en prens au

boulanger, & celui-ci ne peut point rejetter la faute ſur un autre. Pour ce qui eſt de la qualité du pain, & du dégré de cuiſſon, les défauts ſur ces deux points ſont très-ordinaires, & je n'y connois d'autres remèdes que la vigilance d'une bonne police. Il faut de bons règlemens, mais il faut ſur-tout une bonne éxécution des ordonnances.

J'ai rempli la tâche que je m'étois impoſée, & je ſouhaiterois avoir pû la remplir à la pleine ſatisfaction du lecteur, & ſur-tout à l'inſtruction & à l'utilité du public. Je ſens toute l'imperfection de ce mémoire, il me manquoit une choſe bien eſſentielle, la connoiſſance de la mécanique, pour juger du bon ou du mauvais état des moulins, pour indiquer les vices de conſtruction, les défauts à corriger dans les artifices, les négligences à éviter dans la conduite des moulins, & mille autres choſes néceſſaires à ſavoir, pour amener à la plus grande perfection, un art qui intéreſſe ſi fort l'humanité. Toutes ces choſes ſont entiérement hors de ma ſphère, mais s'il ſe trouvoit quelqu'un, qui joignit à la ſcience du calcul, l'intelligence de la mécanique, & qui voulut s'occuper de ces objets importans, il pourroit ſuppléer à mon défaut, & ſon travail ſeroit d'une grande utilité au public. En attendant, c'eſt toujours une conſolation pour nous, de ſavoir que nous faiſons auſſi bien que nos voiſins, ils ſe perfectionneront encore, & s'ils nous dévancent un jour, nous

nous profiterons de leurs lumiéres & de leurs découvertes.

J'ose espérer aussi que mon travail, quoi qu'imparfait, ne sera pas inutile. Tout économe de bon sens, s'il veut s'en donner la peine, verra aisément par le résultat de mes expériences, si la mouture va bien, ou s'il est en perte, soit par l'ignorance, soit par la friponnerie du meunier. Les conseils des villes trouveront dans ce mémoire, des précautions indiquées pour assujettir les meuniers à une bonne règle, quoiqu'il y ait aussi bien des choses qui demanderoient l'autorité supérieure de la haute police. Les marchands de bled, & tous ceux qui ont à recevoir ou à livrer du grain à diférentes mesures, trouveront des calculs tout faits, pour la reduction des prix, en suivant la proportion de chaque mesure.

Et pour ce qui est des taxes du pain, les magistrats de police trouveront ces taxes suivant le tarif de Lausanne, qui est le meilleur tarif à moi connu, réduites à l'usage de chaque ville, suivant la proportion combinée des mesures & des poids dans chaque lieu. Et quoique les tarifs de la ville de Lausanne m'aient servi de fondement pour mes calculs, je les donne ici, non pas copiés simplement d'après la tabelle du magistrat, mais tant soit peu corrigés en quelques articles, où il m'a paru que l'égalité & la juste proportion n'étoient pas éxactement observées. D'ailleurs les tarifs de Lausanne & tous les autres indi-

quent ſimplement les prix de vente, au lieu que les miens ſont établis de maniére à préſenter les fondemens de la taxe, & la valeur préciſe du pain en deniers, & miliémes, ce qui eſt une fraction que l'on peut regarder comme infiniment petite.

Tous ces matériaux ne laiſſent pas que d'être des ſecours utiles, qui tendent indirectement au moins, à la perfection de la mouture & de la boulangerie, & qui peuvent contribuer à nous faire tirer de nos denrées, le parti le plus avantageux qu'on en puiſſe tirer dans l'état actuel des choſes.



EXPÉRIENCES
DE MOULIN ET
DU FOUR.

Faites en diférens endroits, avec des tables pour le prix du grain en divers lieux; suivant la contenance des mesures, avec divers tarifs pour le prix du pain blanc, suivant les proportions des mesures & des poids en chaque lieu.

EXPÉRIENCES DE MOULIN.

LES expériences que je donne ici, ne sont rien moins que des modèles qui puissent servir de règle. Je sais qu'elles sont très-imparfaites. J'ai fait moudre sans autre précaution que celle d'envoyer un domestique au moulin, & souvent je m'en suis rapporté au meunier.

Mais comme mon but étoit, principalement, de comparer le produit de notre mouture, avec la mouture économique si vantée de Paris, s'il se trouve par mes expériences faites *grosso modo*, que j'aye pu tirer de mes moutures, autant & plus de farine & de pain, que les maîtres de l'art en France, il est démontré que nos moulins sont en général sur un assez bon pied.

La page à gauche présente le verbal des expériences, celle à droite les divers résultats, en proportions calculées sur 240 l. de grains, qui est le poids supposé par les auteurs économiques pour le septier de froment mesure de Paris.

NB. Mes expériences ayant été faites pour le plus grand nombre à Vevay, où l'on se sert du poids de 18 onces, le verbal des expériences pour Vevay & les environs, est au poids de 18 onces. Mais cela ne change rien au calcul des proportions, qui sont établies sur le poids de marc.

Vevay au moulin d'enhaut.

1. Le 13 Mai 1771, j'ai fait moudre $90\frac{1}{2}$ lb. de froment, qui ont rendu $66\frac{1}{2}$ lb. de farine, $9\frac{3}{8}$ recoupes, $13\frac{1}{2}$ ſon, 1 lb. $\frac{1}{8}$ déchet.

   10 lb. toutes farines ont donné $12\frac{3}{4}$ lb. de pain. Toute la mouture 96 lb. 14 onces.

2. Le 3 Septembre 1771, $23\frac{1}{4}$ lb. froment nouveau m'ont rendu 19 lb. toutes farines, 4 lb. ſon, $\frac{1}{4}$ déchet.

   24 lb. très-beau pain moyen.

3. Le même jour $72\frac{1}{2}$ lb. de froment nouveau m'ont rendu $55\frac{1}{4}$ lb. farines, 4 lb. 4 recoupes, 10 lb. $6\frac{1}{2}$ ſon, 2 lb. 12 déchet.

   14 lb. toutes farines ont donné $18\frac{1}{4}$ lb. beau pain moyen. Le tout 77 lb. 10 onces.

4. Le 18 Septembre 1771, $23\frac{1}{4}$ lb. froment nouveau m'ont rendu 19 lb. toutes farines, 4 lb. ſon, $\frac{1}{4}$ déchet.

   $23\frac{1}{2}$ lb. très-beau pain moyen.

5. Le 9 Octobre 1771, $215\frac{3}{4}$ froment ont rendu $176\frac{1}{2}$ lb. farine, $7\frac{7}{8}$ lb. groſſiéres recoupes, $27\frac{1}{2}$ ſon, $3\frac{7}{8}$ lb. déchet.

   $20\frac{1}{2}$ lb. toutes farines ont donné 27 lb. pain moyen un peu inférieur, quoique le pain de pure farine fût prèſque blanc.

   Toute la farine rend en proportion 242 lb. 15 onces de pain.

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
176. 6	24. 14	201. 4	35. 12	3.	256.10.
		196. 2	41. 5	2. 9	247.12.
182. 15	13. 15	196. 14	34. 5	8. 13	257.
		196. 2	41. 5	2. 9	242. 9.
196. 5	8. 13	205. 2	30. 9	4. 5	270. 7½.

Vevay au moulin d'enhaut.

6. Le 9 Décembre 1771, 95 lb. 14 onces de froment ont rendu 73 lb. 8 onces farine, 9 lb. 16 recoupes, 12 lb. son, déchet 8 onces.

24 lb. fine farine ont donné $29\frac{3}{4}$ lb. beau pain moyen.

Toute la mouture 103 lb. 5 onces.

7. Le 19 Décembre 1771, $187\frac{3}{4}$ lb. froment nouveau ont rendu $149\frac{3}{4}$ lb. de farine, $7\frac{7}{8}$ lb. recoupes, $25\frac{3}{4}$ lb. son, $4\frac{3}{8}$ lb. déchet.

18 lb. pure farine ont donné $23\frac{3}{4}$ lb. beau pain moyen. Toute la mouture 208 lb.

8. Le 26 Décembre 1771, 143 lb. froment nouveau ont rendu 101 lb. farine, 20 lb. recoupes, $18\frac{1}{3}$ lb. son, $3\frac{2}{3}$ lb. déchet.

33 lb. toutes farines ont donné $42\frac{1}{2}$ lb. beau pain moyen. Le tout 155 lb. 15 onces.

9. Le dit jour, $161\frac{3}{4}$ lb. froment ont rendu $122\frac{1}{2}$ lb. farine, 12 lb. recoupes, 25 lb. son, $2\frac{1}{4}$ lb. déchet.

18 lb. toutes farines ont donné 24 lb. de pain prèsque blanc. Toute la mouture $179\frac{1}{3}$ lb.

10. Le 2 Septembre 1772, $24\frac{1}{4}$ lb. froment nouveau recueilli du bled de Sardaigne, ont rendu $17\frac{1}{2}$ lb. farine, $4\frac{1}{2}$ lb. recoupes, $1\frac{3}{4}$ lb. de son, $\frac{1}{2}$ déchet.

La fine farine ayant donné $22\frac{7}{8}$ lb. de pain, le tout auroit fait 28 lb. 12 onces.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
184. 1	24. 12	208. 13	30. 2	1. 1	258. 2.
191. 6	10. 1	201. 7	32. 15	5. 10	265. 15.
169. 9	33. 9	203. 2	30. 12	6. 2	261. 9.
181. 12	17. 13	199. 9	37. 2	3. 5	266. 2.
173. 3	44. 8$\frac{5}{8}$	217. 11$\frac{5}{8}$	17. 5	4. 15$\frac{3}{8}$	283. 11$\frac{1}{3}$

Vevay au moulin d'enhaut.

11. Le 26 Novembre 1772, 98 lb. 3 onces froment ont rendu 77 lb. $4\frac{1}{2}$ farine, 6 lb. $12\frac{1}{2}$ recoupes, 12 lb. $11\frac{1}{2}$ ſon, 2 lb. $2\frac{1}{2}$ déchet. 24 lb. farine ont donné $31\frac{3}{8}$ lb. de pain. Le tout 109 lb. $13\frac{1}{2}$ onces.

12. Le 10 Décembre 1772, 100 lb. froment ont rendu 76 lb. farine, $8\frac{1}{8}$ lb. recoupes, $13\frac{1}{4}$ lb. ſon, $2\frac{5}{8}$ lb. déchet.

12 lb. fine farine ont donné $14\frac{7}{8}$ lb. pain moyen, pas beau, 16 lb. farine & 4 lb. recoupes ont donné $25\frac{3}{4}$ lb. pain tout noir. Toute la mouture 106 lb. 15 onces.

13. Le 4 Février 1773, $48\frac{1}{4}$ lb. froment ont rendu 38 lb. farine, 4 lb. recoupes, $6\frac{1}{4}$ lb. ſon, 0 déchet. 16 lb. farine ont donné $20\frac{5}{8}$ lb. de pain. 14 lb. toutes farines ont donné 17 lb. de pain. $8\frac{1}{2}$ lb. farine, & 2 lb. de recoupes, $13\frac{1}{2}$ lb. de pain. La mouture entiére en combinant la proportion des trois fournées auroit donné 53 lb. 1 once.

14. Le 18 Février 1773, $48\frac{5}{8}$ lb. froment ont rendu $37\frac{3}{4}$ lb. farine, $5\frac{5}{8}$ lb recoupes, $5\frac{1}{4}$ lb. ſon, 0 déchet. 15 lb. toutes farines ont donné $19\frac{1}{4}$ lb. pain. 15 lb. fine farine ont donné 20 lb. Toute la mouture dans la proportion des deux fournées revient à $56\frac{3}{4}$ lb.

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
187. 13	16. 5	204. 2	30. 11	5. 3	266. 13.
182. 6	19. 8	201. 14	31. 13	6. 5	256. 6½.
189.	19. 14½	208. 14½	31. 1½	0.	263. 13.
186. 5	27. 12	214. 1	25. 15	0.	280. 2.

Vevay au moulin d'enhaut.

15. Le 12 Mars 1773, 187 lb. 3 onces frc ont rendu 139 lb. $15\frac{7}{8}$ farines, 15 lb. $4\frac{7}{8}$ recoupes, 28 lb. 3 son, 3 lb. $15\frac{1}{2}$ déchet. 15 lb. toutes farines ont donné $18\frac{3}{4}$ lb. de pain. Le tout 194 lb.

---

16. Le 15 Juin 1773, $185\frac{1}{4}$ lb. froment ont rendu $150\frac{1}{8}$ lb. farine, $12\frac{1}{4}$ lb. recoupes, $19\frac{1}{4}$ lb. son, $3\frac{5}{8}$ lb. déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 20 lb. 3 onces de pain. Le tout 218 lb. $5\frac{1}{2}$ onces.

---

17. Le 24 Novembre 1773, 92 lb. froment nouveau ont rendu 67 lb. 2 onces farines, 8 lb. $11\frac{1}{4}$ recoupes, 14 lb. $2\frac{1}{4}$ son, 2 lb. $2\frac{1}{2}$ déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 20 lb. $2\frac{1}{2}$ onces. Le tout 101 lb. 12.

---

18. Le 19 Janvier 1774, 191 lb. 14 onces froment nouveau ont rendu 154 lb. 16 onces farine, 10 lb. 8 recoupes, 22 lb. 14 son, 3 lb. 12 déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 19 lb. 14 onces de pain. Toute la mouture 218 lb.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
179. $5\frac{2}{3}$	19. 9	198. $14\frac{2}{3}$	36. $1\frac{1}{3}$	5.	248. 12.
194. 8	15. 14	210. 6	24. 15	4. 11	282. $13\frac{1}{2}$
175. $1\frac{1}{4}$	22. 8	197. $9\frac{1}{4}$	36. $13\frac{3}{4}$	5. 9	265. $3\frac{1}{2}$.
193. $13\frac{1}{2}$	13. 1	206. $14\frac{1}{2}$	28. 8	4. $9\frac{1}{2}$	273. 15.

Vevay au moulin du milieu.

19. Le 25 Janvier 1760, 89 lb. froment ont rendu 64 lb. farine, 17 lb. recoupes, $4\frac{1}{4}$ lb. son, $3\frac{3}{4}$ lb. déchet.

20. Le 21 Février 1760, 89 lb. froment ont rendu 60 lb. farine, 19 lb. recoupes, 9 lb. son, 0 déchet.

21. Le 22 Octobre 1760, 276 lb. froment ont rendu $182\frac{3}{4}$ lb. farine, 57 lb. recoupes, 24 lb. son, $12\frac{1}{4}$ lb. déchet.

22. Le 22 Mars 1763, 556 lb. froment ont rendu 390 lb. farine, 80 lb. recoupes, 21 lb. son remoulu pour les poulets, 42 lb. son grossier, 23 lb. déchet.

23. Le 14 Mai 1771, $90\frac{1}{2}$ lb. froment ont rendu 64 lb. farine, $9\frac{3}{4}$ lb. recoupes, $12\frac{3}{8}$ lb. son, $4\frac{3}{8}$ lb. déchet. 10 lb. toutes farines ont donné $13\frac{1}{4}$ lb. de pain. Toute la mouture $97\frac{2}{3}$ lb.

24. En Septembre 1771, maître Pilet serrurier a fait moudre $94\frac{1}{2}$ lb. froment nouveau, qui ont rendu 76 lb. farine, $13\frac{1}{4}$ son, $5\frac{1}{4}$ lb. déchet. $62\frac{1}{4}$ lb. farine ayant donné 80 lb. de pain, toute la mouture suivant la proportion auroit donné 97 lb. 12 onces.

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
172. $9\frac{1}{3}$	45. $13\frac{2}{3}$	218. 7	11. 7	10. 2	
164. 8	51. 4	215. 12	24. 4	0.	
158. $14\frac{1}{2}$	49. 9	208. $7\frac{1}{2}$	20. 14	10. $10\frac{1}{2}$	
168. $5\frac{1}{2}$	34. $8\frac{1}{2}$	202. 14	27. 3	9. 15	
169. $11\frac{1}{2}$	25. 14	195. $9\frac{1}{2}$	32. 13	11. $9\frac{1}{2}$	259.
		193.	13. $10\frac{1}{2}$	13. $5\frac{1}{2}$	24. 80.

Vevay au moulin du milieu.

25. Le 29 Septembre 1773, j'ai fait moudre 95 lb. 5 onces froment nouveau, qui ont rendu 69 lb. 13½ fine farine, 14 lb. 11¼ recoupes, 9 lb. 13½ son, 1 lb. 2¾ déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 20 lb. 2¼ de pain, beau moyen. Toute la mouture 113 lb. 4 onces.

26. Le dit jour, 24½ lb. de gros bled, soit Mays, ont rendu 22 lb. farine, 1 lb. 17 onces son, 10 onces déchet.

27. Le 14 Janvier 1774, 116 lb. 13 onces froment nouveau, ont rendu 82 lb. 2 onces farine, 23 lb. 15 recoupes, 10 lb. 13 son, 1 once déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 19 lb. 9 onces de pain. Toute la mouture 137 lb. 13.

28. Le 15 Janvier 1774, 116 lb. 13 onces froment nouveau, ont rendu 85 lb. 3 onces farine, 19 lb. 15 récoupes, 11 lb. 13 son, point de déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 20 lb. 1½ onces de pain. Toute la mouture 140 lb. 11 onces.

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
175. 11	36. 13½	212. 8½	24. 9	2. 14½	285. 3.
		215. 8	19. 1	5. 7	
168. 13	49.	217. 13	22. 1	2	283. 3.
175. 2	40. 12½	215. 14½	24. 1½	0.	289. 2.

Vevay à deux moulins.

Moulin d'en bas.

29. Le 14 Mai 1771, j'ai fait moudre 90$\frac{1}{2}$ lb. froment, qui ont rendu 58 lb. 14 onces farine, 18 lb. 8 recoupes, 11 lb. 8 son., 1 lb. 15 déchet. 10 lb. toutes farines ont donné 12 lb. 14$\frac{1}{2}$ onces pain moyen. Toute la mouture 99 lb. en proportion.

30. En Septembre 1771, Mr. Raujoux de Vevay a fait moudre 234 lb. froment nouveau, qui ont rendu 184 lb. farine, 10 lb. recoupes, 35 lb. son, 5 lb. déchet. Les 184 lb. farine ont donné 247 lb. beau pain moyen. C'est pour le tout dans la proportion 260 lb. 8 onces.

Moulin hors de ville riére Corsier.

31. Le 17 Décembre 1772, j'ai fait moudre 24 lb. de froment, qui ont rendu 18$\frac{5}{8}$ lb. farine, 1$\frac{1}{2}$ lb. recoupes, 2 lb. 14$\frac{1}{2}$ son, 1 lb. 1$\frac{1}{4}$ déchet. 12$\frac{5}{8}$ lb. farine ont donné 16$\frac{1}{2}$ lb. pain moyen ordinaire. 6 lb. farine, & 1$\frac{1}{2}$ lb. recoupes ont donné 9$\frac{5}{8}$ lb. pain noir beau. Toute la mouture a donné 26$\frac{1}{8}$ lb.

Propor-

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
155. 14	48. 14½	204. 12½	30. 5½	4. 14	262. 8⅔.
188. 12	10. 4	199.	35. 14	5. 2	267. 2.
186. 4	15.	201. 4	28. 1	10. 11	261. 4.

Vevay de bled étranger.

Moulin d'enhaut.

32. Le 18 Mars 1771, Mr. l'hoſpitalier Eck de Vevay a fait moudre 93 lb. froment de Piémont, qui ont rendu $64\frac{1}{2}$ lb. farine, $13\frac{1}{4}$ lb. recoupes, 12 lb. ſon, $3\frac{1}{4}$ lb. déchet.

33. Moulin du milieu, le même, du même bled. 93 lb. ont rendu 65 lb. farine, $17\frac{1}{4}$ recoupes, 8 lb. ſon, $2\frac{3}{4}$ déchet.

34. Moulin d'en bas, le même, du même bled. 93 lb. ont rendu 74 lb. farine, $4\frac{1}{2}$ lb. recoupes, 12 lb. ſon, $2\frac{1}{2}$ lb. déchet.

35. Même moulin. Le 25 Avril 1771, j'ai fait moudre 23 lb. 4 onces froment de Piémont, qui ont rendu 3 lb. 7 onces fleur de farine prélevée, 18 lb. farine pour faire du pain, 1 lb. 15 onces ſon, point de déchet. Les 18 lb. farine ont donné 24 lb. beau pain moyen. Toute la mouture dans la proportion $28\frac{1}{2}$ lb.

36. Même moulin. Le 30 Avril 1771, $46\frac{1}{4}$ lb. froment de Piémont ont rendu $43\frac{3}{4}$ lb. farine, $2\frac{1}{4}$ lb. ſon, $\frac{1}{4}$ lb. déchet. $56\frac{1}{8}$ lb. pain preſque noir.

NB. L'évaporation des miches de cette fournée a ſi fort varié, que ſur 16 onces de pain, l'évaporation de quelques miches eſt allée juſques à 4 & à 5 onces, tandis que d'autres miches de même groſſeur n'ont évaporé que $3\frac{2}{3}$ onces.

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
166. 7	34. 3	200. 10	31.	8. 6	
167.12.	44. 8	212. 4	20. 10	7. 2	
191.	11. 9	202. 9	31.	6. 7	
–		221. 1	18. 15	0.	294. 9.
–		227.	11. 11	1. 5	291. 4.

Vevay de bled étranger.

Moulin d'en bas.

37. Le 3 Mai 1771, 46 lb. froment de Piémont ont rendu 41 lb. farines, 3 lb. $14\frac{1}{2}$ son, 1 lb. $3\frac{1}{2}$ déchet. La moitié de cette farine a donné $27\frac{1}{4}$ lb. pain moyen ordinaire. L'autre moitié $27\frac{1}{2}$ lb. pain moyen plus beau. Toute la mouture $54\frac{3}{4}$ lb. de pain.

38. Le même jour, au même moulin, Mr. le Capitaine Perdonet de Vevay a fait moudre $23\frac{1}{4}$ lb. froment de Piémont, qui ont rendu $10\frac{1}{4}$ lb. fine fleur de farine, $9\frac{3}{4}$ lb. belle farine moyenne, 3 lb. son, $\frac{1}{4}$ lb. déchet. Les $9\frac{3}{4}$ lb. farine moyenne ont donné $13\frac{1}{4}$ lb. très-beau pain moyen. Toute la mouture dans la proportion auroit donné 27 lb. 3 onces.

39. Le même jour, au même moulin, le même Mr. Perdonet a fait moudre 45 lb. froment de Piémont criblé, qui ont rendu $41\frac{1}{2}$ lb. farine, 3 lb. son, $\frac{1}{2}$ lb. déchet. 18 lb. de cette farine ont donné $24\frac{1}{2}$ lb. pain moyen un peu inférieur. Le tout auroit donné $56\frac{1}{2}$ lb.

40. Moulin d'enhaut. Le 8 Avril 1772, j'ai fait moudre au moulin d'enhaut, $22\frac{1}{2}$ lb. froment du grenier, bled de Sicile, qui ont rendu $20\frac{1}{2}$ lb. toutes farines, $26\frac{1}{4}$ lb. pain noir, beau.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		213. 15	19. 13	6. 4	285. 10.
		206. 7	31.	2. 9	280. 7.
		221$\frac{1}{3}$.	16.	2$\frac{2}{3}$.	301$\frac{1}{2}$.
		218$\frac{2}{3}$.			280.

Vevay de bled étranger humecté.

41. Juin 1771, Mr. Roſſier négociant à Vevay a fait moudre 340 lb. froment de Sicile, humecté jusques au poids de 365 lb. Cette mouture a rendu 251 lb. fine farine, 52 lb. belles recoupes, 51 lb. ſon. $19\frac{1}{4}$ lb. fine farine ont donné 25 lb. beau pain blanc. 12 lb. recoupes ont donné $15\frac{1}{2}$ lb. beau pain moyen. Le tout auroit donné 393 lb. de pain.

42. Le 15 Juin 1771, j'ai fait moudre au moulin d'enhaut 94 lb. 15 onces froment de Barbarie, reçu du château de Nion, humecté jusqu'à 99 lb. 6 onces. Cette mouture a rendu 77 lb. $1\frac{1}{2}$ fine farine très-belle, 7 lb. $3\frac{1}{2}$ très-belles recoupes, $12\frac{1}{4}$ lb. ſon. 22 lb. toutes farines ont donné $29\frac{1}{8}$ lb. très-beau pain moyen. Le tout revient à 111 lb. 10 onces.

43. Le 6 Juillet 1771, au même moulin, $167\frac{1}{2}$ lb. froment de Cagliari, venu auſſi de Nion, humecté jusqu'à 179 lb. ont rendu $142\frac{5}{8}$ lb. fine farine, 14 lb. recoupes, $18\frac{5}{8}$ lb. ſon. 42 lb. toutes farines ont donné $55\frac{7}{8}$ lb. beau pain moyen. C'eſt pour le tout 208 lb. 5 onces.

44. Le 5 Juin 1772, au même moulin, $115\frac{1}{2}$ lb. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 122 lb. 3 onces, ont rendu 91 lb. $13\frac{1}{2}$ farine, 13 lb. recoupes, 14 lb. 15 ſon, $78\frac{3}{4}$ farine ont donné $103\frac{3}{4}$ lb. pain moyen. Le tout 138 lb. 3 onces.

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.		lb.
177. 3	36. 11	213. 14	36.	Dans toutes les moutures de bled humecté, je ne fais point mention du déchet.	277. 7.
195. 2	18. 3	213. 5	31.		282. 5.
204. 5	20. 1	224. 6	26. 5		298. 9.
190. 10	27.	217. 10	30. 13		287. 2.

Vevay de bled étranger humecté.

Moulin d'enhaut.

45. Le 6 Juin 1772, 46¼ lb. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 49 lb., ont rendu 41 lb. farine, 55½ lb. pain noir beau.

---

46. Le 15 Septembre 1772, même moulin, 135½ lb. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 143 lb., ont rendu 107½ lb. farine, 11⅛ lb. recoupes, 17¾ lb. son. 102 lb. farine ont donné 134⅝ lb. pain moyen. Toute la mouture 156 lb. 10 onces.

---

47. Le 24 Septembre 1772, même moulin, 94 lb. 5¼ froment de Sardaigne, du grenier, humecté jusqu'à 97 lb. 9¾ ont rendu 73¼ lb. fine farine, 12 lb. 4¾ recoupes, 10 lb. 7¼ son. 13 lb. farine & 2 lb. recoupes ont donné 20 lb. 15 onces pain beau moyen. Toute la mouture 118 lb. 14 onces de pain.

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		212. 12			288. 3¾.
190. 6½	19. 11½	210. 2	31. 7		277. 5.
186. 7	31. 3	217. 10	26. 8½		302. 4⅔.

En divers lieux du pays.

A Wullierens.

48. En Décembre 1770, Mr. Grand a fait moudre 182 lb. bled méteil, & 36 lb. mécle de Printems, en tout 218 lb., qui ont rendu 162 lb. farine de bled, 10 lb. ſon, $7\frac{5}{8}$ lb. ſalaire ſuppoſé, $2\frac{3}{8}$ lb. déchet. 31 lb. farine de mécle, un peu de gros ſon, non peſé. Toute la mouture a donné 70 lb. beau pain moyen, 180 lb. pain noir.

NB. On appelle *mécle* dans ce pays, un mêlange de graines inférieures, dont le peuple de la campagne fait ſon pain en mêlant ces graines avec le bled. Et comme il y a bled d'hyver, & bled de printems, il y a auſſi mècle hyverné, & mècle de printems ou de Carême.

A Palezieux.

49. En Mai 1771, Mr. Gillieiron a fait moudre $66\frac{1}{2}$ lb. froment, qui ont rendu $48\frac{1}{4}$ lb. farine, 9 lb. recoupes, $7\frac{3}{4}$ lb. ſon, $1\frac{1}{2}$ lb. déchet. La farine a donné $61\frac{1}{2}$ lb. beau pain moyen. Les recoupes 14 lb. pain noir. La mouture entiére $75\frac{1}{2}$ lb.

A Chèbres.

50. En Mai 1771, Mr. le paſteur Mercier a fait moudre $92\frac{1}{4}$ lb. froment, qui ont rendu $64\frac{3}{4}$ lb. farine, $15\frac{1}{4}$ lb. recoupes, $6\frac{1}{4}$ lb. ſon, 4 lb. ſalaire ſupoſé, $1\frac{3}{4}$ lb. déchet.

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		223. 215. 10	13. 13	3. 3	285. 3.
174. 2	32. 8	206. 10	28.	5. 16	272. 8.
176. 2	42. 2	218. 4	17.	4. 12	

En divers lieux du pays.

A Chèbres.

51. Le 17 Mai 1771, Mr. le pasteur Mercier a fait moudre 176 lb. froment, 121 lb. bled méteil, en tout 297 lb., qui ont rendu 121 lb. fine farine, 119 lb. farine grossiére, 12 son, $12\frac{3}{8}$ lb. salaire supofé, $32\frac{5}{8}$ lb. déchet. 87. lb. fine farine ont donné 118 lb. pain moyen très-beau. 100 lb. farine grossiére $145\frac{3}{4}$ lb. pain moyen inférieur. Toute la mouture en proportion revient à $338\frac{1}{2}$ lb. de pain.

A Paudex.

52. Juin 1771, Mr. le pasteur Mégroz de Vilette a fait moudre $20\frac{3}{4}$ lb. froment, qui ont rendu $18\frac{1}{4}$ lb. farine, $1\frac{1}{4}$ lb. fin son, $1\frac{1}{4}$ lb. gros son, point de déchet. 26 lb. très-beau pain moyen.

A Lausanne.

53. Juin 1771, Mr. le pasteur Curtat a fait moudre $173\frac{1}{4}$ lb. froment, qui ont rendu 133 lb. farine, 27 lb. recoupes, $12\frac{1}{4}$ lb. son, 1 lb. déchet. 154 lb. pain moyen très-beau. 42 lb. pain noir beau.

A Morges.

54. Aoust 1771, Mr. Muret de Joulens a fait moudre 212 lb. bled méteil nouveau. Otez 9 lb. salaire supofé, reste 203 lb. qui ont rendu $162\frac{1}{2}$ lb. farine, 18 lb. fin son, 20 lb. son grossier, $2\frac{1}{2}$ lb. déchet.

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
102. 0	100. 6	202. 6	10. 2	27. 8	285. 6.
		211. $1\frac{1}{2}$	28. $14\frac{1}{2}$	0.	300. 12.
184. 4	37. 6	221. 10	17.	1. 6	271. 8.
		192. 2	44. 15	2. 15	

En divers lieux du pays.

A la Morgete.

55. Le 16 Aoust 1771, Mr. Muret à son domaine de Joulens a fait moudre au moulin de Morgete, 161 lb. bled méteil nouveau, ôtez 7 lb. salaire supofé, reste 154 lb., qui ont rendu $113\frac{1}{4}$ lb. farine $13\frac{3}{4}$ lb. fin son, $18\frac{3}{4}$ lb. gros son, $8\frac{1}{4}$ lb. déchet. 31 lb. dite farine ont donné $39\frac{1}{2}$ lb. pain moyen très-beau. Toute la mouture dans la même proportion auroit donné 144 lb. 5 onces.

A Rueyre.

56. En Septembre 1771, Mr. le ministre Jacquemin a fait moudre 81 lb. bled méteil plus seigle que froment. Otez $3\frac{1}{2}$ lb. salaire supofé, reste $77\frac{1}{2}$ lb. qui ont rendu 54 lb. farine, $8\frac{1}{2}$ lb. recoupes, $13\frac{1}{2}$ lb. son, $1\frac{1}{2}$ déchet. 16 lb. farine ont donné 22 lb. de pain. Toute la mouture 85 lb. 15 onces.

A Montreux.

57. En Septembre 1771, Mr. le lieutenant Vautier a fait moudre $134\frac{1}{2}$ lb. froment, $8\frac{3}{4}$ lb. fèves, en tout $143\frac{1}{4}$ lb. grains. Cette mouture a rendu 35 lb. farine blanche, 100 lb. farine noire, $2\frac{1}{2}$ lb. son, $5\frac{3}{4}$ lb. déchet.

A Montreux.

58. Mr. le Chatelain Vautier a fait moudre $23\frac{1}{8}$ lb. froment, qui ont rendu $13\frac{1}{8}$ lb. fine farine, $7\frac{5}{8}$ lb. farine de ménage, $1\frac{3}{4}$ lb. son, $\frac{5}{8}$ lb. déchet.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		176. 8	50. 10	12. 14	224. 15.
167. 4	26. 5	193. 9	41. 13	4. 10	266. 2.
58. 10	167. 9	226. 3	4. 3	9. 10	
136. 3	79. 2	215. 5	18. 3	6. 8	

En divers lieux du pays.

A Chailly.

59. En Octobre 1773, le ſieur Gabriel Anet Vigneron a fait moudre trois quarterons froment, & demi quarteron de fèves, peſant le tout 84 lb. Cette mouture a rendu 77 lb. farine, 3 lb. ſon, 4 lb. déchet. $38\frac{1}{2}$ lb. farine ont donné 54 lb. de pain. Toute la mouture par conſéquent 108 lb.

60. Le même jour, au même moulin, le ſieur Anet a fait moudre 2 quarterons de gros bled, & $\frac{1}{2}$ quarteron de froment, peſant le tout 57 lb.. Cette mouture a rendu $54\frac{1}{2}$ lb. farine, 2 lb. ſon, $\frac{1}{2}$ lb. déchet. $27\frac{1}{4}$ lb. farine ont donné $36\frac{1}{2}$ lb. de pain. Toute la mouture en proportion 73 lb.

A Villeneuve.

61. Le 1 Novembre 1773, Mr. le receveur Mange a fait moudre au moulin de Grandchamp près de Villeneuve 366 lb. froment. Otez 12 lb. pour le ſalaire qui a dû être dans ce moulin la trente-deuxiéme partie du grain, reſte 354 lb. Cette mouture a rendu 124 lb. fine farine, 169 lb. farine pour domeſtiques, $49\frac{1}{2}$ lb. ſon, $11\frac{1}{2}$ lb. déchet.

Propor-

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farine.	Reçoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		220.	8. 9	11. 7	308. 9.
		229. 7½	8. 6¾	2. 1¾	307. 6.
84. 1	114. 9	198. 10	33. 9	7. 13	

H

Divers lieux, de bled étranger.

A Aubonne.

62. Mai 1771, Mr. le Banneret Begoz a fait moudre 112 lb. froment de Sardaigne. Otez 5 lb. ſalaire ſupoſé, reſte 107 lb. Cette mouture a rendu 94 lb. farine, 8 lb. ſon, 5 lb. déchet. 20 lb. farine fraiche ont donné 27 lb. de pain. 20 lb. farine repoſée en ont donné 32 lb. Toute la mouture à prendre le milieu des deux expériences, donneroit 138 lb. 11½ onces de pain.

A Nion.

63. L'on a moulu 100 lb. bled de Goro, 100 lb. de Cagliari, 100 lb. de Tarente. Otez 4 lb. ſalaire ſupoſé, reſte de chaque mouture 96 lb. net. Le bled de Goro a rendu 84½ lb. farine, 10½ lb. ſon, 1 lb. déchet. 116. lb. de pain.

---

64. Le bled de Cagliari. 88 lb. farine, 7. lb. ſon, 1 lb. déchet. 122½ lb. de pain.

---

65. Le bled de Tarente. 86½ lb. farine, 8½ lb. ſon, 1 lb. déchet. 118¾ lb. de pain.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
		lb.	lb.	lb.	lb.
		210. 14	17. 15	11. 3	311. 3.
		211. 4	26. 4	2. 8	190.
		220.	17. 8	2. 8	306. 4.
		216. 4	21. 4	2. 8	296. 14.

Résultats des expériences rassemblées.

Montures.		Grains.		Farine.		Son.		Déchet.		Pain.	
	Bled du pays.	lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.
18 M.	Vevay 1 moulin.	1989.	$10\frac{1}{4}$	1688.	$3\frac{3}{4}$	263.	$16\frac{1}{4}$	37.	$8\frac{1}{4}$	2200.	$14\frac{1}{2}$
5 M.	. . . 2 moulin.	1034.	9	892.	$13\frac{1}{2}$	102.	$3\frac{1}{2}$	39.	10		
5 M.	. . . même moulin.	513.	13	445.	$1\frac{1}{4}$	57.	$14\frac{3}{4}$	10.	15	586.	16
2 M.	. . . 3 moulin.	324.	9	271.	4	46.	8	6.	15	359.	8
1 M.	. . . hors de ville.	24.		20.	$2\frac{1}{4}$	2.	$14\frac{1}{2}$	1.	$1\frac{1}{4}$	26.	$2\frac{1}{4}$
	Bled étranger.										
3 M.	Vevay les 3 moulins.	279.		238.	9	32.		8.	9		
6 M.	Vevay.	206.	4	188.	$2\frac{1}{2}$	15.	$11\frac{1}{2}$	2.	8	249.	$5\frac{1}{4}$
	Bled étranger humecté.										
7 M.	Vevay.	993.	$15\frac{3}{4}$	893.	$14\frac{1}{4}$	130.	$15\frac{1}{2}$			1181.	10
	Bled du pays.										
9 M.	8 divers lieux.	1126.	$11\frac{1}{4}$	976.	$13\frac{1}{2}$	97.	9	52.	$6\frac{3}{4}$	1297.	6
5 M.	4 divers lieux.	811.	$11\frac{1}{4}$	691.	9	98.		22.	$2\frac{1}{4}$		
	Bled étoanger.										
4 M.	2 divers lieux.	395.		353.		34.		8.		495.	16
35 M.	*Bled du pays* avec pain fait.	3978.	$7\frac{1}{2}$	3401.	$6\frac{3}{4}$	468.	$8\frac{1}{2}$	108.	$10\frac{1}{4}$	4470.	$10\frac{3}{4}$
17 M.	*Bled étranger* avec pain fait.	1595.	$1\frac{3}{4}$	1434.	$16\frac{3}{4}$	180.	9			1926.	$13\frac{1}{4}$
13 M.	Sans pain fait.	2125.	$2\frac{1}{4}$	1822.	$13\frac{1}{2}$	232.	$3\frac{1}{2}$	70.	$3\frac{1}{4}$		

Proportions calculées sur 240 lb. *de grains.*

Toutes farines.		Son.		Déchet.		Pain.	
lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.
203.	$10\frac{2}{3}$	31.	$13\frac{1}{3}$	4.	8	265.	$7\frac{2}{3}$
207.	$1\frac{3}{4}$	23.	$11\frac{1}{2}$	9.	$2\frac{3}{4}$		
207.	15	27.		5.	1	274.	3
200.	$9\frac{1}{2}$	34.	$5\frac{1}{2}$	5.	1	265.	$8\frac{2}{3}$
201.	4	28.	1	10.	11	261.	4
205.	$2\frac{1}{2}$	27.	$8\frac{1}{2}$	7.	5		
218.	$15\frac{1}{2}$	18.	3	2.	$13\frac{1}{2}$	290.	2
215.	13	31.	$9\frac{3}{4}$			285.	5
208.	1	20.	13	11.	2	275.	7
204.	$7\frac{2}{3}$	28.	$15\frac{2}{3}$	6.	$8\frac{2}{3}$		
214.	$7\frac{3}{4}$	20.	$10\frac{1}{2}$	4.	$13\frac{3}{4}$	301.	5
205.	$2\frac{2}{3}$	28.	$4\frac{1}{3}$	6.	9	269.	$11\frac{1}{2}$
215.	$14\frac{1}{2}$	27.	$2\frac{1}{2}$			289.	6
205.	$13\frac{1}{2}$	26.	$3\frac{1}{2}$	7.	15		

REMARQUE.

On obſervera dans la tabelle ci-derriére des expériences raſſemblées, que le bled étranger a rendu, pour l'ordinaire, plus de farine que le bled du pays, & que la farine a donné auſſi plus de pain en proportion. Et entre les bleds étrangers ſur leſquels j'ai fait des expériences, ceux de Barbarie & de Sardaigne ont ſinguliérement excellé, de même que le bled de Sicile de l'expérience 41. Car ceux qu'on a eu de Sicile en 1772, & dont il eſt queſtion dans les expériences 40, 45 & 46 étoient à divers égards inférieurs aux nôtres.

EXPÉRIENCES

DE FOUR.

Je donne ici des expériences de pétrissage, & de cuisson de pain. Je n'ai pas eu l'avantage d'employer un homme du mêtier. La farine a été pétrie par des servantes ordinaires, & le pain cuit au four public, ce qui fait une diférence considérable pour l'évaporation.

J'ai observé, comme tous ceux qui ont fait des expériences sur ces objets, que la farine grossiére, toutes choses d'ailleurs égales, prend plus d'eau, & donne plus de pain que la fine farine.

Il est aisé de comprendre que l'évaporation du four est plus ou moins grande, à proportion du volume des miches, du dégré de chaleur, & du tems que le pain demeure dans le four; mais j'ai observé à mon grand étonnement, que dans une même fournée, & miches égales, il y avoit d'une miche à l'autre, une diférence d'évaporation, qui alloit à plus d'une once par livre de diférence.

Dans les premiéres expériences, la pâte ayant été pesée avant le levain rendu, j'ai déduit au hazard, 6 onces par fournée de pain moyen, ce qui fait une légère inéxactitude dans le calcul de l'évaporation; mais cela ne fait point de diférence dans le calcul de la quantité de pain.

Toutes ces expériences de four sont au poids de 18 onces.

En pain blanc.

1. Le 16 Mai 1771, pétri de la farine fine de 2 jours.
2. Le 1 Juin, de la même farine.
3. Le 7 dit, de la même farine.
4. Le 14 dit, de même.
5. Le 17 dit, de même.
6. Le 21 dit, farine fine de bled de Barbarie, reposée 5 jours.
7. Le même jour, farine fine, moitié du pays, de 5 à 6 semaines, moitié de Barbarie de 5 jours.
8. Le 27 Juin, même mélange.
9. Le 29 dit, de même.
10. Le 5 Juillet de même.
11. Le 6 dit, farine moitié Barbarie de 20 jours, moitié Sardaigne toute fraiche.
12. Le 11 dit, farines reposées, moitié Barbarie, moitié du pays.
13. Le 17 dit, farines reposées, moitié Sardaigne, moitié du pays.
14. Le 11 Sept. moitié farine de 8 jours de bled nouveau, moitié farine reposée, de bled vieux.
15. Le 14 dit, farine de 11 jours, bled nouveau.
16. Le 19 dit, farine reposée de bled vieux.
17. Le 28 dit, farines mêlées de vieux & de nouveau.
18. Le 19 Sept. 1772, farine de bled de Sicile, sortant du moulin.
19. Le 24 dit, même farine.

NB. Pour toutes ces expériences, les miches étoient d'environ 3 lb.

Fa-

Farine.	Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.	
lb.	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	d.
10.	15.	12	11.	$16\frac{1}{2}$	3.	$13\frac{1}{2}$	100 à	$119\frac{1}{6}$	5.	1
10.	15.	12	12.	9	3.	3		125	4.	$1\frac{1}{2}$
10.	15.	$16\frac{1}{2}$	12.	$11\frac{1}{4}$	3.	$5\frac{1}{4}$		$126\frac{1}{4}$	4.	4
10.	16.	$5\frac{1}{4}$	12.	$15\frac{3}{4}$	3.	$7\frac{1}{2}$		$128\frac{3}{4}$	4.	9
12.	19.	3	15.	$2\frac{1}{4}$	4.	$0\frac{3}{4}$		$126\frac{1}{24}$	4.	$6\frac{2}{3}$
10.	16.	$7\frac{1}{2}$	13.	$4\frac{1}{2}$	3.	3		$132\frac{1}{2}$	3.	16
10.	16.	3	13.	$2\frac{1}{4}$	3.	$0\frac{3}{4}$		$131\frac{1}{4}$	3.	13
10.	16.	$0\frac{3}{4}$	12.	$15\frac{3}{4}$	3.	3		$128\frac{3}{4}$	4.	
10.	16.	$5\frac{1}{4}$	12.	$15\frac{3}{4}$	3.	$7\frac{1}{2}$		$128\frac{3}{4}$	4.	6
10.	16.	$5\frac{1}{4}$	12.	$11\frac{1}{4}$	3.	12		$126\frac{1}{4}$	4.	15
10.	15.	$14\frac{1}{4}$	12.	$13\frac{1}{2}$	3.	$0\frac{3}{4}$		$127\frac{1}{2}$	3.	20
10.	15.	$9\frac{3}{4}$	13.		2.	$9\frac{3}{4}$		130	3.	
10.	15.	12	12.	9	3.	3		125	4.	$1\frac{1}{2}$
12.	19.	12	15.	$11\frac{1}{4}$	4.	$0\frac{3}{4}$		$130\frac{5}{24}$	4.	3
12.	19.	12	15.	$4\frac{1}{2}$	4.	$7\frac{1}{2}$		$127\frac{1}{12}$	4.	15
12.	19.	$9\frac{3}{4}$	15.	$6\frac{3}{4}$	4.	3		$128\frac{1}{8}$	4.	8
14.	22.		17.	$13\frac{1}{2}$	4.	$4\frac{1}{2}$		$126\frac{3}{4}$	3.	20
20.	32.	3	25.	$13\frac{1}{2}$	6.	$7\frac{1}{2}$		$128\frac{3}{4}$	4.	
20.	33.	$16\frac{1}{2}$	26.	$13\frac{1}{2}$	7.	3		$133\frac{3}{4}$	4.	7
222.	357.	$15\frac{3}{4}$	284.	$9\frac{3}{4}$	73.	16	100 à	$128\frac{1}{6}$	4.	3

En pain moyen ou noir.

20. Le 25 Avril 1771, pétri de la farine de bled de Piémont, ſortant du moulin, toutes farines, après 3 lb. 7. onces fleur de farine prélevée. En miches de 8 lb.
21. Le 26 dit, farine du pays, repoſée, toutes farines. En miches de 4 lb.
22. Le 30 dit, farine de bled de Piémont, ſortant du moulin. Toutes farines. En miches de 9 à 10 lb.
23. Le 4 Mai, farine de bled de Piémont, ſortant du moulin. Toutes farines. En miches de 4½ lb.
24. Le 8 dit, farine de bled de Piémont, de 5. jours. Toutes farines. En miches de 6 lb.
25. Le 10 dit, farine de bled de Piémont, de 7 jours. Toutes farines. En miches de 4½ lb.
26. Le même jour, autre farine de Piémont auſſi de 7 jours. Farine groſſiére, après 10¼ lb. de belle farine prélevée. En miches de 4½ lb.
27. Le 16 dit, farine du pays, de 2 jours. Toutes farines. En miches de 3 à 4 lb.
28. Le 1 Juin, farine du pays, de 18 jours. Toutes farines. En miches de 4½ lb.

Farine.		Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	d.
18.		28.	7	24.		4.	7	100 à	$133\frac{1}{2}$	2.	22
20.	$11\frac{1}{4}$	33.	9	27.	$3\frac{3}{8}$	6.	$5\frac{5}{8}$		$133\frac{9}{11}$	3.	17
43.	$13\frac{1}{2}$	70.	$2\frac{1}{4}$	56.	$2\frac{1}{4}$	14.			$128\frac{1}{4}$	4.	
20.	9	33.	$6\frac{3}{4}$	27.	$4\frac{1}{2}$	6.	$2\frac{1}{4}$		133	3.	14
18.		30.		24.	9	5.	9		$136\frac{1}{8}$	3.	$14\frac{1}{2}$
20.	9	33.	$2\frac{1}{4}$	27.	9	5.	$11\frac{1}{4}$		$134\frac{1}{8}$	3.	$6\frac{1}{2}$
9.	$13\frac{1}{2}$	16.		13.	$4\frac{1}{2}$	2.	$13\frac{1}{2}$		136	3.	8
10.		16.	$4\frac{1}{2}$	12.	$14\frac{1}{2}$	3.	8		128	4.	$6\frac{1}{2}$
10.		16.		13.	$4\frac{1}{2}$	2.	$13\frac{1}{2}$		$132\frac{1}{2}$	3.	8

En pain moyen ou noir.

29. Le 7 Juin 1771, farine du pays de 24 jours. Toutes farines. En miches de $3\frac{1}{2}$ lb.
30. Le 14 Juin, farine du pays d'un mois, moitié recoupes d'une autre farine auſſi d'un mois. En miches de $4\frac{1}{3}$ lb.
31. Le 17 Juin, farine du pays de 34 jours, moitié recoupes d'une autre farine de même date. En miches de 4 lb.
32. Le 21 dit, farine de Barbarie de 5 jours, dont $\frac{1}{3}$ recoupes. En miches de 5 lb.
33. Le même jour, farine mêlée $\frac{2}{3}$ de Barbarie, $\frac{1}{3}$ recoupes du pays. En miches de 4 lb.
34. Le 27 Juin, farines repoſées, dont 10 lb. fine farine du pays, 2 lb. recoupes du pays, 3 lb. recoupes de Barbarie. En miches de 4 lb.
35. Le 29 dit, farines repoſées, mêlées $\frac{2}{3}$ de Barbarie, $\frac{1}{3}$ recoupes du pays. En miches de 4 lb.
36. Le 5 Juillet, farines repoſées, dont $\frac{3}{4}$ de Barbarie, $\frac{1}{4}$ recoupes du pays. En miches de 5 lb.

Farine.	Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.	
lb.	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	d.
10.	15.	$15\frac{3}{4}$	12.	$13\frac{1}{2}$	3.	$2\frac{1}{4}$	100 à	$127\frac{1}{2}$	3.	22
10.	15.	$13\frac{1}{2}$	13.		2.	$13\frac{1}{2}$		130	3.	9
12.	20.		16.	$6\frac{3}{4}$	3.	$11\frac{1}{4}$		$136\frac{1}{2}$	3.	13
12.	19.	$6\frac{3}{4}$	15.	$15\frac{3}{4}$	3.	9		$132\frac{1}{4}$	3.	13
12.	19.	$11\frac{1}{4}$	15.	$15\frac{3}{4}$	3.	$13\frac{1}{2}$		$132\frac{1}{4}$	3.	19
15.	24.	$13\frac{1}{2}$	20.	$4\frac{1}{2}$	4.	9		135	3.	13
15.	24.	$11\frac{1}{4}$	20.		4.	$11\frac{1}{4}$		$133\frac{1}{3}$	3.	17
16.	26.	$2\frac{1}{4}$	21.	$4\frac{1}{2}$	4.	$15\frac{3}{4}$		$132\frac{3}{4}$	3.	16

En pain moyen & noir.

37. Le 8 Juillet 1771, toutes farines de 2 jours, de bled de Cagliari. En miches de $3\frac{3}{4}$ lb.

38. Le 11 dit, farines reposées, dont $\frac{3}{4}$ du pays, $\frac{1}{4}$ recoupes de Cagliari. En miches de $4\frac{1}{3}$ lb.

39. Le 17 dit, farine de Cagliari de 11 jours, les $\frac{3}{4}$ fine farine, $\frac{1}{4}$ recoupes. En miches de $4\frac{1}{3}$ lb.

40. A Vilette, farine fraiche, pétrie le 8 Juin 1771.

Farine.		Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	d.
14.		22.	9	18.	9	4.		100 à	$132\frac{1}{8}$	3.	11
16.		25.	$11\frac{1}{4}$	21.	$13\frac{1}{2}$	3.	$15\frac{3}{4}$		136	2.	20
16.		26.	$11\frac{1}{4}$	21.	$13\frac{1}{2}$	4.	$15\frac{3}{4}$		136	3.	14
$18\frac{1}{2}$.		32.	4	26.		6.	4		$142\frac{3}{8}$	3.	20
337.	$6\frac{1}{4}$	549.	$15\frac{1}{2}$	449.	$4\frac{3}{8}$	100.	$11\frac{1}{8}$		$133\frac{1}{6}$	3.	14

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.		Eau pour pétrir.		Farine pour tourner.
	1773.	lb.	Onces.	Onces.	lb.	onces	lb.	onces	Onces.
41	5 Avril.	15	$4\frac{7}{8}$	$2\frac{1}{2}$	3.	13	6.	$3\frac{1}{2}$	$4\frac{13}{16}$
42	13 dit.	15	$8\frac{3}{8}$	3	2.	10	7.		3
43	23 dit.	15	$6\frac{1}{2}$	3	2.	12	6.	$13\frac{1}{4}$	3
44	29 dit.	20	8	4	3.	8	9.	16	4
45	6 Mai.	20	$9\frac{1}{4}$	4	3.	$7\frac{1}{2}$	9.	$16\frac{1}{2}$	$4\frac{3}{4}$
46	13 dit.	20	9	4	3.	11	10.	$15\frac{3}{4}$	7
47	21 dit.	15	$6\frac{1}{4}$	3	2.	$0\frac{5}{16}$	7.		$2\frac{5}{16}$
48	28 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	2.	$14\frac{1}{2}$	6.	13	$2\frac{3}{8}$
49	10 Juin.	15	$7\frac{1}{4}$	3	2.	6	7.		$1\frac{3}{8}$
50	17 dit.	15	$9\frac{5}{8}$	3	2.	$8\frac{1}{2}$	6.	$6\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{4}$
51	23 dit.	15	$6\frac{5}{8}$	3	2.	$1\frac{1}{2}$	7.	9	$2\frac{5}{8}$
52	7 Juillet.	15	$8\frac{3}{8}$	3	2.	$9\frac{1}{4}$	7.	3	$2\frac{1}{2}$
53	12 dit.	15	$7\frac{3}{4}$	3	1.	$13\frac{3}{4}$	8.	3	$3\frac{1}{4}$
54	18 dit.	15	$7\frac{1}{2}$	3	2.	$4\frac{3}{4}$	7.	$10\frac{1}{8}$	2
55	9 Aoust.	15	$6\frac{3}{4}$	3	2.	$8\frac{13}{16}$	7.	13	$3\frac{3}{16}$
56	26 dit.	15	$7\frac{3}{4}$	3		17	8.	11	$3\frac{5}{8}$
57	1 Sept.	15	$9\frac{1}{4}$	3	2.	$8\frac{1}{4}$	7.	14	3
58	11 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1.	3	9.	$13\frac{1}{2}$	$6\frac{3}{4}$
59	18 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1.	$2\frac{1}{4}$	10.		$4\frac{1}{2}$

Pâte doit peser.		Pâte pese en effet.		Evaporation de la nuit.		Levain restit. pâte pèse.		Le pain pèse.		Poids des miches.		Evaporation du four.	
lb.	onces.	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
25.	10 11/16	25.	5 9/16		5/8	25.	0 11/16	19.	7 3/16	2.	13 1/2	5.	11 1/2
25.	6 3/8	25.			6 3/8	24.	9 5/8	18.	6 1/2	2.	11	6.	3 1/8
25.	1 3/4	23.	14 3/4	1.	5	23.	8 1/4	18.	12 3/4	2.	12	4.	13 1/2
34.	4	33.	10		12	33.	2	25.	9	2.	4 1/2	7.	11
34.	6	33.	13 3/4		10 1/4	33.	4 1/2	26.	11 3/4	2.	6	6.	10 3/4
35.	10 3/4	34.	16		12 3/4	34.	7	25.	14	2.	5	8.	11
24.	11 7/8	23.	11 5/16	1.	0 9/16	23.	5 1/16	18.	17 3/8	2.	13	4.	5 11/16
25.	5 1/8	24.	13 3/8		9 3/4	24.	5 1/8	18.	11 2/3	2.	12	5.	11 11/24
24.	17 5/8	24.	10 3/8		7 1/4	24.	3 1/8	18.	14 2/3	2.	12	5.	6 11/24
24.	12 1/8	23.	12 1/8	1.		23.	2 1/2	19.	5	2.	13 1/2	3.	15 1/2
25.	4 3/4	24.	11 5/8		11 1/8	24.	5	19.	3 1/3	2.	7	5.	1 2/3
25.	8 1/8	24.	2 1/2	1.	5 5/8	23.	12 1/8	18.	7 1/4	2.	11	5.	4 7/8
25.	12 3/4	25.	6 3/4		6	24.	17	19.	9 1/2	3.	2	5.	7 1/2
25.	9 3/8	25.	2		7 3/8	24.	12 1/2	20.	7 1/2	3.	7	4.	5
25.	16 3/4	25.	7 7/16		9 5/16	25.	0 11/16	20.	3	2.	17	4.	15 11/16
25.	6 3/8	25.	3 5/8		2 3/4	24.	13 7/8	20.	1 3/8	2.	15	4.	12 1/2
26.	1 1/2	25.	7 1/2		12	24.	16 1/4	20.	0	3.	2	4.	16 1/4
26.	16 1/2	26.	11 1/4		5 1/4	26.	3	19.	12 1/2	2.	12	6.	8 1/2
27.		26.	13 1/2		4 1/2	26.	5 1/4	20.	4 1/4	2.	13	6.	1

	Dates.	Farine.	Levain.		Sel.		Eau pour levain.		Eau pour pétrir.		Farine pour tourner.	
	1773.	lb.	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
60	29 Sept.	15		$7\frac{3}{4}$		3	1.	$4\frac{1}{2}$	9.	$6\frac{3}{4}$		$2\frac{3}{4}$
61	23 Oct.	15		$8\frac{3}{4}$		3	1.	$0\frac{1}{4}$	10.	17		$4\frac{1}{2}$
62	25 Nov.	15		7		$2\frac{1}{2}$	1.	3	10.	4		6
22 fr.		345	9.	$9\frac{3}{8}$	3.	14	49.	$5\frac{1}{8}$	182.	$9\frac{1}{8}$	4.	$7\frac{9}{16}$

Pâte doit peser.		Pâte pèse en effet.		Evaporation de la nuit.		Levain restit. pâte pèse.		Le pain pèse.		Poids des miches.		Evaporation du four.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
26.	$6\frac{3}{4}$	25.	5	1.	$1\frac{3}{4}$	24.	$15\frac{1}{4}$	19.	$17\frac{1}{4}$	3.	3	4.	16
27.	$15\frac{1}{2}$	27.	$13\frac{1}{2}$		2	27.	$4\frac{3}{4}$	21.	$4\frac{1}{2}$	3.	$13\frac{1}{2}$	6.	$0\frac{1}{4}$
27.	$4\frac{1}{2}$	26.	15		$7\frac{1}{2}$	26.	8	19.	8	3.	2	7.	
594.	$9\frac{3}{16}$	581.	$8\frac{15}{16}$	13.	$0\frac{1}{4}$	571.	$17\frac{9}{16}$	448.	$8\frac{17}{48}$			123.	$9\frac{5}{24}$

	Dates.	Farine.	Levain.		Sel.		Eau pour levain.		Eau pour pétrir.		Farine pour tourner.	
	1773.	lb.	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
63	10 Avril.	15		$5\frac{15}{16}$		3	2.	$8\frac{1}{8}$	7.	$9\frac{7}{8}$		$3\frac{11}{16}$
64	19 dit.	15		$6\frac{1}{2}$		3	2.	14	6.	$17\frac{1}{2}$		$3\frac{11}{16}$
65	5 Juin	15		$7\frac{3}{8}$		3	2.	12	7.	$0\frac{3}{4}$		$2\frac{1}{4}$
66	30 dit.	15		7		3	2.	9	7.	$8\frac{1}{2}$		$\frac{1}{2}$
67	25 Sept.	15		$8\frac{3}{4}$		3	1.	$7\frac{3}{4}$	10.	14		$7\frac{1}{4}$
68	30 dit.	15		$5\frac{3}{4}$		3	1.	3	9.	$8\frac{1}{4}$		3
69	6 Oct.	15		6		3	3.	2	9.	5		$4\frac{1}{2}$
70	11 dit.	15		$7\frac{1}{2}$		3	1.	$10\frac{1}{4}$	10.	$9\frac{1}{2}$		5
71	16 dit.	15		7		3	1.	$6\frac{1}{4}$	10.	$6\frac{1}{2}$		$3\frac{1}{8}$
72	30 dit.	15		$8\frac{1}{4}$		3	1.		10.	9		$2\frac{3}{4}$
73	4 Nov.	15		$12\frac{1}{4}$		3	1.	$7\frac{1}{2}$	10.	$7\frac{3}{4}$		4
74	11 dit.	15		9		3	1.	1	10.	15		$2\frac{1}{2}$
75	3 Déc.	15		$9\frac{1}{4}$		3	1.	9	9.	11		$3\frac{1}{4}$
76	17 dit.	15		$7\frac{5}{8}$		3	1.	$16\frac{1}{2}$	9.	7		$3\frac{3}{4}$
	1774.											
77	12 Janv.	15		$7\frac{1}{2}$		3	1.	$13\frac{1}{2}$	9.	$12\frac{1}{2}$		$6\frac{1}{4}$
78	20 dit.	15		$7\frac{1}{2}$		3	1.	15	9.	9		$4\frac{1}{2}$
79	27 dit.	15		7		3	1.	$10\frac{1}{2}$	9.	$16\frac{3}{4}$		$4\frac{1}{4}$
17 fr.		255	7.	$4\frac{3}{16}$	2.	15	31.	$1\frac{3}{8}$	159.	$5\frac{7}{8}$	3.	$10\frac{1}{4}$

Pâte doit peser.		Pâte pèse en effet.		Evaporation de la nuit.		Levain restit. pâte pèse.		Le pain pèse.		Poids des miches.		Evaporation du four.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
25.	$12\frac{5}{8}$	25.	$2\frac{9}{16}$		$10\frac{1}{16}$	24.	$14\frac{5}{8}$	19.	1	2.	14	5.	$13\frac{5}{8}$
25.	$8\frac{11}{16}$	25.	$5\frac{11}{16}$		3	24.	$17\frac{3}{16}$	19.	3	2.	7	5.	$14\frac{3}{16}$
25.	$7\frac{3}{8}$	25.			$7\frac{3}{8}$	24.	$10\frac{5}{8}$	19.	$5\frac{1}{2}$	2.	13	5.	$5\frac{1}{8}$
25.	10	24.	$9\frac{1}{2}$	1.	$0\frac{1}{2}$	24.	$2\frac{1}{2}$	20.	3	2.	16	3.	$17\frac{1}{2}$
28.	$4\frac{3}{4}$	27.	$9\frac{1}{2}$		$13\frac{1}{4}$	27.	$0\frac{3}{4}$	20.	15	2.	16	6.	$3\frac{3}{4}$
26.	5	26.	3		2	27.	$15\frac{1}{4}$	20.	$2\frac{1}{4}$	3.	2	7.	13
28.	$2\frac{1}{2}$	26.	$13\frac{1}{2}$	1.	7	26.	$7\frac{1}{2}$	20.	9	3.	3	5.	$16\frac{1}{2}$
27.	$17\frac{1}{4}$	26.	$15\frac{1}{4}$	1.	2	26.	$7\frac{3}{4}$	20.	$5\frac{1}{4}$	3.	$4\frac{1}{2}$	6.	$2\frac{1}{2}$
27.	$7\frac{7}{8}$	26.	$16\frac{5}{8}$		$9\frac{1}{4}$	26.	$9\frac{5}{8}$	20.	$13\frac{3}{4}$	3.	6	5.	$13\frac{7}{8}$
27.	5	27.	4		1	26.	$13\frac{3}{4}$	20.	3	3.	$4\frac{1}{2}$	6.	$10\frac{3}{4}$
27.	$16\frac{1}{2}$	27.	$7\frac{1}{2}$		9	26.	13	20.	9	3.	$4\frac{1}{2}$	6.	4
27.	$12\frac{1}{2}$	27.	$11\frac{1}{2}$		1	27.	$2\frac{1}{2}$	21.	2	3.	3	6.	$0\frac{1}{2}$
26.	$17\frac{1}{2}$	26.	10		$7\frac{1}{2}$	26.	$0\frac{3}{4}$	20.	$6\frac{1}{2}$	2.	17	5.	$12\frac{1}{4}$
27.	$1\frac{7}{8}$	26.	6		$13\frac{7}{8}$	25.	$16\frac{3}{8}$	20.	3	2.	$16\frac{1}{2}$	5.	$13\frac{3}{8}$
27.	$6\frac{3}{4}$	26.	$9\frac{3}{4}$		15	26.	$2\frac{1}{4}$	20.	$13\frac{3}{4}$	2.	9	5.	$6\frac{1}{2}$
27.	3	26.	9		12	26.	$1\frac{1}{2}$	20.	$7\frac{1}{2}$	2.	$17\frac{1}{3}$	5.	12
27.	$5\frac{1}{2}$	26.	7		$16\frac{1}{2}$	26.		19.	$14\frac{1}{2}$	3.	$1\frac{1}{2}$	6.	$2\frac{1}{2}$
459.	$0\frac{11}{16}$	448.	$14\frac{3}{8}$	10.	$4\frac{5}{16}$	443.	$9\frac{15}{16}$	343.	9			100.	$0\frac{15}{16}$

TABLE D'ÉVAPORATION,

fondée ſur les expériences des boulangers les plus experts. *Phyſiocr.* T. V. page 165.

Poids du pain.	Pâte.		Evaporation.
lb.	lb.	onc.	Onces par livre.
un pain de 1	1.	5	5.
2	2.	7	$3\frac{1}{2}$.
3	3.	9	3.
4	4.	$10\frac{1}{2}$	2. 15 d.
5	5.	12	2. $9\frac{1}{2}$ d.
6	6.	14	2. 6 d.
8	9.		2.
12	$13\frac{1}{2}$.		2.

A Berne.

lb.	lb.	onc.	Onces par livre.
un pain blanc 1	1.	$3\frac{1}{2}$	$3\frac{1}{2}$.
2	2.	6	3.
un pain moyen 1	1.	4	4.
2	2.	$6\frac{1}{2}$	$3\frac{1}{4}$.
4	4.	11	$2\frac{3}{4}$.

A Vevay.

Par mes expériences, ſur le pain blanc, en miches d'environ trois livres, l'évaporation a été de $4\frac{1}{4}$ onces par lb. Sur le pain moyen ou noir, elle a été de $4\frac{2}{3}$ onces par lb. en miches de plus de 3 lb.

Mes premiéres expériences indiquent $4\frac{1}{8}$ onces par lb. ſur le pain blanc, en miches de 3 lb. & ſur le pain moyen en miches de 4, 5, 6 juſqu'à 8 à 10 lb., l'évaporation a été de 3 onces 14 d. & même elle a été plus forte, ayant ſupoſé le levain plus gros.

CONTENANCE

DES

MESURES À BLED.

RIEN n'eſt plus difficile que de fixer l'éxacte contenance d'une meſure à bled. La peſanteur ſpécifique des mêmes grains varie beaucoup, & le meſurage varie encore plus, ſuivant l'habileté de celui qui meſure.

Le meſurage géométrique ſeroit infaillible, ſi l'on avoit des pieds parfaitement juſtes, des quarterons d'une figure reguliére, & qu'on apportât dans les opérations une parfaite éxactitude.

Le meſurage à l'eau eſt moins ſujet à l'erreur, & celui que je donne, eſt d'après l'indication de gens experts.

La page à gauche préſente en 3 colonnes, 1°. la contenance à l'eau en marcs & fractions. 2°. La contenance géométrique en pouces de Berne, & centiémes de pouces, calculée ſur la proportion de la meſure de Berne, qui par une vérification éxacte s'eſt trouvée contenir 960 pouces. 3°. La contenance en froment, dans la ſupoſitión que la meſure de Lauſanne pèſe 22 lb. au poids de marc.

La page à droite eſt toute fondée ſur l'uſage & le tarif de Lauſanne. Il eſt d'uſage que pour un quarteron de froment, le boulanger donne 18 lb. de pain blanc, & l'on ſupoſe qu'il a $3\frac{1}{2}$ lb. pour ſon ſalaire, & le meunier $\frac{1}{24}$ du grain. Sur ce fondement, les 3 produits d'un quarteron de froment meſure de Lauſanne ſont 359 onces, 344 onces, 288 onces.

Les $3\frac{1}{2}$ lb. de pain blanc qu'on adjuge au boulanger pour ſon ſalaire, ſont au prix moyen de $3\frac{1}{2}$ cruches la livre, $12\frac{1}{4}$ cruches. C'eſt-là le ſalaire que je fixe à 110 deniers de nos florins, & en cruches & deniers, qui ſont la neuviéme partie d'un cruche.

Noms des lieux.	Contenance à l'eau.				Contenance géométrique.		Contenance en froment.			
	Marcs.	onc.	d.	gr.	Pouces.	centié.	Marcs.	onc.	d.	gr.
Moudon.	47.	7.	14.	15	804.	96	36.	3.	22.	5
Coſſonai.	50.	0.	15.	3	840.	68	38.	0.	21.	2
Morat.	52.	0.	20.	0	874.	68	39.	5.	5.	0
Yverdon.	52.	5.	1.	12	883.	59	40.	0.	10.	6
Berne.	57.	1.	11.	21	960.		43.	4.	3.	15
Payerne.	57.	2.	12.	18	962.	17	43.	4.	22.	10
Lauſanne.	57.	6.	13.	6	970.	61	44.	0.	0.	0
Orbe.	58.	7.	7.	21	989.	3	44.	6.	16.	7
Aubonne.	59.	3.	2.	0	996.	91	45.	1.	12.	12
Cuderſin.	60.	2.	10.	12	1012.	35	45.	7.	1.	7
Laſſarra.	62.	5.	3.	0	1051.	55	47.	5.	8.	12
Avenche.	66.	3.	8.	6	1114.	96	50.	4.	8.	10
Romainmotier.	66.	5.	20.	6	1120.	21	50.	6.	6.	2
Morges.	67.	3.	21.	3	1132.	88	51.	2.	20.	9
Vevay.	69.	7.	15.	18	1173.	60	53.	1.	20.	14
Nion.	70.	5.	22.	18	1187.	58	53.	6.	16.	8
Aigle.	76.	4.	1.	21	1284.	37	58.	1.	18.	22
Ormont-ſus.	81.	2.	6.	0	1364.	47	61.	6.	20.	2
Paris le ſeptier.	626.	2.	21.	10	10514.	40	476.	5.	3.	0
Londres le quarteron.	1167.	4.	6.	23	19599.	52	888.	4.	6.	7
100 lb. poids de 16.	262.	6.	12.	5	4411.	91	200.			
100 lb. poids de 17.	279.	1.	22.		4687.	63	212.	8.		
100 lb. poids de 18.	295.	5.	7.	18	4963.	36	225.			

Produit total en pain blanc.		Produit après le moulin payé.		Produit après le boulanger payé.		Salaire du Boulanger.		
Onces.	deniers.	Onces.	deniers.	Onces.	deniers.	Deniers.	Cruches & 9e.	
297.	20	285.	9	239.		91	10.	1
311.		298.		249.	12	95	10.	5
323.	12	310.		259.	12	99	11.	
326.	16	313.		262.		100	11.	1
355.		340.	6	284.	18	108$\frac{3}{4}$	12.	0$\frac{3}{4}$
355.	21	341.		285.	12	109	12.	1
359.		344.		288.		110	12.	2
365.	18	350.	12	293.	12	112	12.	4
368.	18	353.	8	295.	18	113	12.	5
374.	9	358.	20	300.	9	115	12.	7
388.		372.	16	312.		119	13.	2
412.	9	395.	4	330.	20	126$\frac{1}{3}$	14.	0$\frac{1}{3}$
414.	8	397.		332.	8	127	14.	1
419.		401.	12	336.		128	14.	2
434.	8	416.	5	348.	12	133	14.	7
439.	9	421.		352.	12	134$\frac{1}{2}$	14.	8$\frac{1}{2}$
475.		455.	5	381.		145$\frac{1}{2}$	16.	1$\frac{1}{2}$
504.	15	483.	12	404.	18	154$\frac{1}{2}$	17.	1$\frac{1}{2}$
3889.	12	3726.	12	3119.	21	1191$\frac{1}{2}$	4L.19.3$\frac{1}{2}$deFr.	
7249.	8	6946.	9	5815.	12	2221	8 Sch. 2 d. ſter.	
1631.	20	1563.	15	1309.	2	500	55.	5
1733.	20	1661.	9	1390.	22	531	59.	
1835.	19	1759.	2	1472.	17	562	62.	4

PRIX

PROPORTIONEL DES GRAINS.

Je donne ici des tables à l'uſage de ceux qui négocient en grains. Je les ai établies ſur les meſures de 16 divers lieux, depuis un ſol juſques à cent, & les calculs ſont faits avec la derniére préciſion, en ſols & deniers, & douziémes de deniers. J'y ai ajouté trois tables en faveur de ceux qui achetteroient au poids, de 16, 17 ou 18 onces.

Les prix ſont diſpoſés de 4 en 4 ſols, mais il eſt aiſé de trouver les prix intermédiaires, au moyen des trois premiéres lignes, qui indiquent les prix proportionels à ceux d'un, de deux & de trois ſols dans chaque lieu. Par éxemple, ſi je veux ſavoir à combien revient à Vevay, du bled acheté à Morges à 43 ſols, je dis 40 ſols à la meſure de Morges reviennent à 41 ſols $5\frac{7}{12}$ deniers à la meſure de Vevay; les 3 ſols reviennent à 3, 1, 4, ainſi les 43 ſols reviendront à 44, 6, 11.

De même ſi l'on m'offre du bled à Vevay à 12 L. le quintal, je cherche dans la table du quintal au poids de 18 onces, où je trouve que le quintal coutant 240 ſols, la meſure revient à Vevay à 56 ſols $9\frac{5}{12}$ de deniers.

Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.	Orbe.
Sols.							
1	1. 0. 6	1. 1. 0	1. 1. 2	1. 2. 4	1. 2. 4	1. 2. 5	1. 2. 9
2	2. 1. 1	2. 2. 1	2. 2. 4	2. 4. 7	2. 4. 8	2. 4.11	2. 5. 6
3	3. 1. 6	3. 3. 1	3. 3. 6	3. 7. 0	3. 7. 0	3. 7. 5	3. 8. 3
4	4. 2. $1\frac{1}{2}$	4. 4. 2	4. 4. 8	4. 9. 3	4. 9. $4\frac{1}{2}$	4. 9.10	4.11. 0
8	8. 4. 3	8. 8. $3\frac{1}{2}$	8. 9. $4\frac{1}{2}$	9. 6. 6	9. 6. 9	9. 7. 9	9.10. 0
12	12. 6. 5	13. 0. 6	13. 2. 1	14. 3. 9	14. 4. 1	14. 5. 7	14. 9. 0
16	16. 8. 6	17. 4. 7	17. 6. 9	19. 1. 0	19. 1. 6	19. 3. 6	19. 7.11
20	20.10. 8	21. 8. 9	21.11. 6	23.10. 3	23.10.11	24. 1. 4	24. 6.10
24	25. 0. 9	26. 0.11	26. 4. 2	28. 7. 6	28. 8. 3	28.11. 3	29. 5.10
28	29. 2.11	30. 5. 1	30. 8.10	33. 4. 9	33. 5. 8	33. 9. 1	34. 4.10
32	33. 5.	34. 9. 3	35. 1. 6	38. 2.	38. 3. 0	38. 6.11	39. 3. 9
36	37. 7. 2	39. 1. 4	39. 6. 2	42.11. 2	43. 0. 5	43. 4.10	44. 2. 9
40	41. 9. 4	43. 5. 6	43.10.10	47. 8. 5	47. 9. 9	48. 2. 9	49. 1. 9
44	45.11. 5	47. 9. 8	48. 3. 6	52. 5. 8	52. 7. 2	53. 0. 8	54. 0. 8
48	50. 1. 7	52. 1.10	52. 8. 3	57. 2.11	57. 4. 6	57.10. 6	58.11. 8
52	54. 3. 8	56. 6. 0	57. 1. 0	62. 0. 2	62. 1.10	62. 8. 2	63.10. 8
56	58. 5. 9	60.10. 2	61. 5. 8	66. 9. 5	66.11. 3	67. 6.	68. 9. 8
60	62. 7.10	65. 2. 3	65.10. 4	71. 6. 8	71. 8. 8	72. 3.10	73. 8. 7
64	66.10.	69. 6. 5	70. 3. 0	76. 3. 4	76. 6.	77. 1. 9	78. 7. 7
68	71. 0. 2	73.10. 7	74. 7. 8	81. 1. 2	81. 3. 5	81.11. 8	83. 6. 7
72	75. 2. 4	78. 2. 8	79. 0. 4	85.10. 5	86. 0.10	86. 9. 7	88. 5. 6
76	79. 4. 6	82. 6.10	83. 5. 0	90. 7. 8	90.10. 3	91. 7. 5	93. 4. 6
80	83. 6. 8	86.11. 0	87. 9. 8	95. 4.10	95. 7. 8	96. 5. 4	98. 3. 6
84	87. 8. 9	91. 3. 2	92. 2. 4	100. 2. 1	100. 5. 0	101. 3. 3	103. 2. 5
88	91.10.10	95. 7. 4	96. 7.	104.11. 4	105. 2. 5	106. 1. 2	108. 1. 5
92	96. 1. 0	99.11. 6	100.11. 9	109. 8. 6	109.11. 9	110.11. 1	113. 0. 5
96	100. 3. 1	104. 3. 8	105. 4. 6	114. 5. 9	114. 9. 1	115. 9.	117.11. 4
100	104. 5. 2	108. 7. 9	109. 9. 2	119. 3.	119. 6. 6	120. 6.10	122.10. 4

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 2.10	1. 3. 8	1. 4. 7	1. 4. 9	1. 4.11	1. 5. 6	1. 5. 8	1. 7. 2
2. 5. 9	2. 7. 4	2. 9. 3	2. 9. 6	2. 9. 9	2.10. 0	2.11. 5	3. 2. 3
3. 8. 7	3.11. 0	4. 1.10	4. 2. 2	4. 2. 8	4. 4. 6	4. 5. 1	4. 9. 6
4.11. 5	5. 2. 8	5. 6. 6	5. 7. 0	5. 7. 7	5.10. 0	5.10.10	6. 4. 7
9.10.11	10. 5. 5	11. 1. 0	11. 2. 0	11. 3. 1	11. 8. 0	11. 9. 7	12. 9. 2
14.10. 4	15. 8. 1	16. 7. 5	16. 9.	16.10. 8	17. 6. 1	17. 8. 5	19. 1. 9
19. 9. 9	20.10.10	22. 1.11	22. 4.	22. 6. 3	23. 4. 1	23. 7. 3	25. 6. 4
24. 9. 3	26. 1. 7	27. 8. 5	27.11.	28. 1. 9	29. 2. 1	29. 6.	31.10.11
29. 8. 9	31. 4. 3	33. 2.10	33. 6.	33. 9. 4	35. 0. 2	35. 4.10	38. 3. 6
34. 8. 3	36. 7.	38. 9. 4	39. 1.	39. 4.10	40.10. 2	41. 3. 8	44. 8. 1
39. 7. 8	41. 9. 8	44. 3.10	44. 8.	45. 0. 5	46. 8. 2	47. 2. 6	51. 0. 8
44. 7. 2	47. 0. 4	49.10. 4	50. 3.	50. 8. 0	52. 6. 3	53. 1. 4	57. 5. 3
49. 6. 7	52. 3. 1	55. 4. 9	55.10.	56. 3. 6	58. 4. 3	59. 0. 1	63. 9.10
54. 6.	57. 5. 9	60.11. 3	61. 5.	61.11. 1	64. 2. 3	64.10.11	70. 2. 5
59. 5. 6	62. 8. 5	66. 5. 9	67.	67. 6. 8	70. 0. 4	70. 9. 8	76. 7.
64. 5.	67.11. 2	72. 0. 3	72. 7.	73. 2. 2	75.10. 4	76. 8. 6	82.11. 7
69. 4. 5	73. 1.11	77. 6. 8	78. 2.	78. 9. 8	81. 8. 4	82. 7. 4	89. 4. 2
74. 3.10	78. 4. 8	83. 1. 2	83. 9.	84. 5. 3	87. 6. 5	88. 6. 2	95. 8. 9
79. 3. 4	83. 7. 4	88. 7. 8	89. 4.	90. 0.10	93. 4. 5	94. 5.	102. 1. 4
84. 2. 9	88.10.	94. 2. 2	94.11.	95. 8. 5	99. 2. 6	100. 3. 9	108. 6.
89. 2. 3	94. 0. 8	99. 8. 8	100. 6.	101. 4.	105. 0. 6	106. 2. 7	114.10. 7
94. 1. 8	99. 3. 5	105. 3. 2	106. 1.	106.11. 7	110.10. 6	112. 1. 5	121. 3. 2
99. 1. 2	104. 6. 2	110. 9. 7	111. 8.	112. 7. 1	116. 8. 7	118. 0. 3	127. 7. 9
104. 0. 7	109. 8.10	116. 4.	117. 3.	118. 2. 8	122. 6. 7	123.11.	134. 0. 4
109.	114.11. 6	121.10. 6	122.10.	123.10. 2	128. 4. 7	129. 9.10	140. 4.11
113.11. 6	120. 2. 3	127. 5.	128. 5.	129. 5. 9	134. 2. 8	135. 8. 8	146. 9. 6
118.11.	125. 4.11	132.11. 6	134. 0.	135. 1. 3	140. 0. 8	141. 7. 5	153. 2. 1
123.10. 5	130. 7. 8	138. 6.	139. 7.	140. 8.10	145.10. 9	147. 6. 3	159. 6. 8

Coſſonai.	Moudon.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.	Orbe.
Sols.							
1	0.11. 6	1. 0. 6	1. 0. 7	1. 1. 8	1. 1. 9	1. 1.10	1. 2. 1
2	1.11.	2. 1.	2. 1. 2	2. 3. 5	2. 3. 6	2. 3. 8	2. 4. 3
3	2.10. 6	3. 1. 5	3. 1.10	3. 5. 1	3. 5. 3	3. 5. 7	3. 6. 4
4	3.10.	4. 1.11	4. 2. 5	4. 6.10	4. 6.11	4. 7. 5	4. 8. 6
8	7. 7.11	8. 3.10	8. 4.11	9. 1. 8	9. 1.10	9. 2.10	9. 4.11
12	11. 5.11	12. 5.10	12. 7. 4	13. 8. 5	13. 8.10	13.10. 3	14. 1. 5
16	15. 3.10	16. 7. 9	16. 9. 9	18. 3. 3	18. 3. 9	18. 5. 8	18. 9.10
20	19. 1.10	20. 9. 8	21. 0. 3	22,10.	22.10. 8	23. 1. 1	23. 6. 4
24	22.11. 9	24.11. 8	25. 2. 8	27. 4.10	27. 5. 7	27. 8. 6	28. 2.10
28	26. 9. 9	29. 1. 7	29. 5. 2	31.11. 8	32. 0. 6	32. 4.	32.11. 3
32	30. 7. 8	33. 3. 6	33. 7. 7	36. 6. 6	36. 7. 6	36.11. 5	37. 7. 9
36	34. 5. 8	37. 5. 5	37.10. 1	41. 1. 3	41. 2. 5	41. 6.10	42. 4. 3
40	38. 3. 7	41. 7. 5	42. 0. 6	45. 8.	45. 9. 4	46. 2. 3	47. 0. 8
44	42. 1. 7	45. 9. 4	46. 3.	50. 2.10	50. 4. 3	50. 9. 8	51. 9. 2
48	45.11. 6	49.11. 3	50. 5. 6	54. 9. 8	54.11. 2	55. 5. 1	56. 5. 8
52	49. 9. 6	54. 1. 3	54. 7.11	59. 4. 6	59. 6. 1	60. 0. 6	61. 2. 2
56	53. 7. 5	58. 3. 2	58.10. 4	63.11. 4	64. 1.	64. 7.11	65.10. 8
60	57. 5. 5	62. 5. 1	63. 0.10	68. 6. 1	68. 7.11	69. 3. 4	70. 7. 1
64	61. 3. 5	66. 7.	67. 3. 3	73. 0.10	73. 2.10	73.10. 9	75. 3. 7
68	65. 1. 4	70. 8.11	71. 5. 9	77. 7. 8	77. 9. 9	78. 6. 2	80. 0. 0
72	68.11. 4	74.10.10	75. 8. 2	82. 2. 6	82. 4. 9	83. 1. 7	84. 8. 6
76	72. 9. 3	79. 0. 9	79.10. 8	86. 9. 4	86.11. 8	87. 9.	89. 5.
80	76. 7. 3	83. 2. 9	84. 1. 1	91. 4. 1	91. 6. 7	92. 4. 5	94. 1. 5
84	80. 5. 2	87. 4. 8	88. 3. 7	95.10.11	96. 1. 6	96.11.10	98. 9.11
88	84. 3. 2	91. 6. 7	92. 6.	100. 5. 9	100. 8. 5	101. 7. 3	103. 6. 5
92	88. 1. 1	95. 8. 7	96. 8. 6	105. 0. 6	105. 3. 4	106. 2. 8	108. 2.11
96	91.11.	99.10. 6	100.11.	109. 7. 4	109.10. 3	110.10. 2	112.11. 4
100	95. 9.	104. 0. 5	105. 1. 5	114. 2. 2	114. 5. 3	115. 5. 7	117. 7.10

Aubonne.	la Sarra.	Aveneche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 2. 3	1. 3. 0	1. 3.11	1. 4. 2	1. 4. 2	1. 4. 9	1. 5. 0	1. 6. 4
2. 4. 5	2. 6.	2. 7.10	2. 8.	2. 8. 4	2. 9. 6	2. 9.11	3. 0. 8
3. 6. 8	3. 9.	3.11. 9	4. 0. 0	4. 0. 6	4. 2. 4	4. 2.11	4. 9.
4. 8.11	5. 0. 0	5. 3. 8	5. 4.	5. 4. 8	5. 7. 1	5. 7.10	6. 1. 4
9. 5.10	10.	10. 7. 4	10. 7.11	10. 9. 5	11. 2. 1	11. 3. 8	12. 2. 8
14. 2. 9	15. 0. 1	15.11.	15.11.11	16. 2. 1	16. 9. 2	16.11. 5	18. 4.
18.11. 8	20. 0. 1	21. 2. 8	21. 3.11	21. 6. 9	22. 4. 3	22. 7. 3	24. 5. 4
23. 8. 7	25. 0. 2	26. 6. 3	26. 7.10	26.11. 5	27.11. 3	28. 3.	30. 6. 8
28. 5. 6	30. 0. 3	31. 9.11	31.11.10	32. 4. 1	33. 6. 4	33.10.10	36. 8.
33. 2. 6	35. 0. 3	37. 1. 7	37. 3. 9	37. 8. 9	39. 1. 4	39. 6. 8	42. 9. 4
37.11. 5	40. 0. 4	42. 5. 3	42. 7. 9	43. 1. 5	44. 8. 5	45. 2. 5	48.10. 8
42. 8. 4	45. 0. 4	47. 8.11	47.11. 8	48. 6. 1	50. 3. 6	50.10. 3	55.
47. 5. 3	50. 0. 5	53. 0. 7	53. 3. 8	53.10. 9	55.10. 7	55. 6.	61. 1. 4
52. 2. 2	55. 0. 5	58. 4. 3	58. 7. 8	59. 3. 5	61. 5. 7	62. 1.10	67. 2. 8
56.11. 1	60. 0. 6	63. 7.11	63.11. 7	64. 8. 1	67. 0. 8	67. 9. 8	73. 4.
61. 8.	65. 0. 6	68.11. 7	69. 3. 7	70. 0. 9	72. 7. 9	73. 5. 6	79. 5. 4
66. 4.11	70. 0. 7	74. 3. 3	74. 7. 6	75. 5. 5	78. 2. 9	79. 1. 3	85. 6. 8
71. 1.10	75. 0. 7	79. 6.10	79.11. 6	80.10. 1	83. 9.10	84. 9. 1	91. 8.
75.10.10	80. 0. 8	84.10. 6	85. 3. 5	86. 2. 9	89. 4.11	90. 4.11	97. 9. 4
80. 7. 9	85. 0. 8	90. 2. 2	90. 7. 5	91. 7. 5	95. 0. 0	96. 0. 8	103.10. 8
85. 4. 8	90. 0. 9	95. 5.10	95.11. 4	97. 0. 1	100. 7.	101. 8. 6	110.
90. 1. 7	95. 0. 9	100. 9. 6	101. 3. 4	102. 4. 9	106. 2. 1	107. 4. 4	116. 1. 4
94.10. 6	100. 0.10	106. 1. 2	106. 7. 3	107. 9. 5	111. 9. 2	113. 0. 2	122. 2. 8
99. 7. 5	105. 0.10	111. 4.10	111.11. 3	113. 2. 1	117. 4. 3	118. 8. 0	128. 4.
104. 4. 4	110. 0.11	116. 8. 6	117. 3. 2	118. 6. 9	122.11. 3	124. 3. 9	134. 5. 4
109. 1. 3	115. 0.11	122. 0. 2	122. 7. 2	123.11. 5	128. 6. 4	129.11. 7	140. 6. 8
113.10. 2	120. 1. 0	127. 3.10	127.11. 1	129. 4. 1	134. 1. 5	135. 7. 5	146. 8.
118. 7. 1	125. 1. 0	132. 7. 6	133. 3. 1	135. 8. 9	139. 8. 6	141. 3. 2	152. 9. 4

Morat.	Moudon.	Coſſonai.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.	Orbe.
Sols.							
1	0.11. 0	0.11. 6	1. 0. 1	1. 1. 2	1. 1. 3	1. 1. 4	1. 1. 7
2	1.10. 1	1.11. 0	2. 0. 3	2. 2. 4	2. 2. 5	2. 2. 8	2. 3. 2
3	2. 9. 2	2.10. 6	3. 0. 4	3. 3. 6	3. 3. 7	3. 3.11	3. 4. 8
4	3. 8. 2	3.10. 2	4. 0. 6	4. 4. 8	4. 4.10	4. 5. 3	4. 6. 3
8	7. 4. 4	7. 8. 3	8. 1. 0	8. 9. 4	8. 9. 7	8.10. 7	9. 0. 7
12	11. 0. 6	11. 6. 5	12. 1. 6	13. 2. 1	13. 2. 5	13. 3.10	13. 6.10
16	14. 8. 8	15. 4. 7	16. 2.	17. 6. 9	17. 7. 2	17. 9. 1	18. 1. 1
20	18. 4.10	19. 2. 9	20. 2. 6	21.11. 5	22. 0. 0	22. 2. 4	22. 7. 4
24	22. 1.	23. 0.10	24. 3.	26. 4. 1	26. 4. 9	26. 7. 7	27. 1. 8
28	25. 9. 2	26.11. 0	28. 3. 6	30. 8. 9	30. 9. 7	31. 0.10	31. 7.11
32	29. 5. 4	30. 9. 2	32. 4.	35. 1. 5	35. 2. 4	35. 6. 1	36. 2. 2
36	33. 1. 6	34. 7. 4	36. 4. 6	39. 6. 1	39. 7. 2	39.11. 4	40. 8. 6
40	36. 9. 8	38. 5. 5	40. 5.	43.10. 9	43.11.11	44. 4. 7	45. 2. 9
44	40. 5.10	42. 3. 7	44. 5. 6	48. 3. 5	48. 4. 9	48. 9.10	49. 9.
48	44. 2.	46. 1. 8	48. 5.11	52. 8. 2	52. 9. 6	53. 3. 2	54. 3. 4
52	47.10. 2	49.11.10	52. 6. 5	57. 0.10	57. 2. 4	57. 8. 5	58. 9. 7
56	51. 6. 4	53.10.	56. 6.11	61. 5. 6	61. 7. 1	62. 1. 8	63. 3.10
60	55. 2. 6	57. 8. 2	60. 7. 5	65.10. 2	65.11.11	66. 6.11	67.10. 2
64	58.10. 8	61. 6. 4	64. 7.11	70. 2.10	70. 4. 8	71. 0. 2	72. 4. 5
68	62. 6.10	65. 4. 6	68. 8. 5	74. 7. 6	74. 9. 6	75. 5. 5	76.10. 8
72	66. 3.	69. 2. 8	72. 8.11	79. 0. 2	79. 2. 3	79.10. 8	81. 5.
76	69.11. 3	73. 0.10	76. 9. 5	83. 4.10	83. 7. 1	84. 3.11	85.11. 3
80	73. 7. 5	76.10.11	80. 9.11	87. 9. 6	87.11.10	88. 9. 2	90. 5. 6
84	77. 3. 7	80. 9. 1	84.10. 5	92. 2. 2	92. 4. 7	93. 2. 5	94.11.10
88	80.11. 9	84. 7. 2	88.10.11	96. 6.10	96. 9. 5	97. 7. 8	99. 6. 1
92	84. 7.11	88. 5. 3	92.11. 5	100.11. 6	101. 2. 2	102. 1.	104. 0. 4
96	88. 4. 1	92. 3. 4	96.11.11	105. 4. 4	105. 7.	106. 6. 4	108. 6. 8
100	92. 0. 3	96. 1. 5	101. 0. 4	109. 9. 0	109.11. 9	110.11. 7	113. 0.11

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 1. 8	1. 2. 6	1. 3. 3	1. 3. 4	1. 3. 6	1. 4. 1	1. 4. 3	1. 5. 8
2. 3. 4	2. 5. 0	2. 6. 7	2. 6. 9	2. 7. 1	2. 8. 3	2. 8. 7	2.11. 3
3. 5. 0	3. 7. 3	3. 9.11	3.10. 1	3.10. 8	4. 0. 4	4. 0.10	4. 4.10
4. 6. 8	4. 9. 8	5. 1. 2	5. 1. 6	5. 2. 2	5. 4. 5	5. 5. 2	5.10. 6
9. 1. 5	9. 7. 5	10. 2. 4	10. 3.	10. 4. 4	10. 8.11	10.10. 4	11. 9.
13. 8. 1	14. 5. 1	15. 3. 6	15. 4. 5	15. 6. 6	16. 1. 4	16. 3. 6	17. 7. 6
18. 2.10	19. 2. 9	20. 4. 8	20. 5.11	20. 8. 8	21. 5. 9	21. 8. 8	23. 6.
22. 9. 6	24. 0. 5	25. 5.10	25. 7. 5	25.10.10	26.10. 2	27. 1.10	29. 4. 6
27. 4. 3	28.10. 1	30. 7.	30. 8.10	31. 1.	32. 2. 8	32. 7.	35. 3.
31.10.11	33. 7. 9	35. 8. 2	35.10. 4	36. 3. 2	37. 7. 1	38. 0. 2	41. 1. 6
36. 5. 8	38. 5. 6	40. 9. 4	40.11.10	41. 5. 4	42.11. 6	43. 5. 4	47.
41. 0. 4	43. 3. 2	45.10. 6	46. 1. 4	46. 7. 6	48. 4.	48.10. 6	52.10. 6
45. 7. 1	48. 0.10	50.11. 8	51. 2. 9	51. 9. 8	53. 8. 5	54. 3. 8	58. 9.
50. 1. 9	52.10. 6	56. 0.10	56. 4. 3	56.11.10	59. 0.10	59. 8.10	64. 7. 6
54. 8. 6	57. 8. 2	61. 2.	61. 5. 9	62. 2.	64. 5. 4	65. 2.	70. 6.
59. 3. 2	62. 5.10	66. 3. 2	66. 7. 3	67. 4. 2	69. 9. 9	70. 7. 2	76. 4. 6
63. 9.11	67. 3. 6	71. 4. 4	71. 8. 8	72. 6. 4	75. 2. 2	76. 0. 4	82. 3.
68. 4. 7	72. 1. 2	76. 5. 6	76.10. 2	77. 8. 6	80. 6. 8	81. 5. 6	88. 1. 6
72.11. 4	76.10.11	81. 6. 8	81.11. 8	82.10. 8	85.11. 1	86.10. 8	94. 0. 0
77. 6.	81. 8. 7	86. 7.10	87. 1. 2	88. 0.10	91. 3. 6	92. 3.10	99.10. 6
82. 0. 9	86. 6. 4	91. 9.	92. 2. 8	93. 3.	96. 8.	97. 9.	105. 9.
86. 7. 5	91. 4.	96.10. 2	97. 4. 2	98. 5. 2	102. 0. 5	103. 2. 2	111. 7. 6
91. 2. 2	96. 1. 8	101.11. 4	102. 5. 7	103. 7. 4	107. 4.10	108. 7. 4	117. 6.
95. 8.10	100.11. 4	107. 0. 6	107. 7. 1	108. 9. 6	112. 9. 4	114. 0. 6	123. 4. 6
100. 3. 7	105. 9.	112. 1. 9	112. 8. 7	113.11. 8	118. 1. 9	119. 5. 8	129. 3.
104.10. 3	110. 6. 8	117. 2.11	117.10. 0	119. 1.10	123. 6. 2	124.10.10	135. 1. 6
109. 5.	115. 4. 4	122. 4. 1	122.11. 6	124. 4.	128.10. 8	130. 4.	141.
113.11. 8	120. 2. 0	127. 5. 3	128. 1.	129. 6. 2	134. 3. 1	135. 9. 2	146.10. 6

Yverdon.	Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.	Orbe.
Sols.							
1	0.10.11	0.11. 5	0.11.11	1. 1. 1	1. 1. 1	1. 1. 2	1. 1. 5
2	1. 9.10	1.10.10	1.11. 9	2. 2. 1	2. 2. 2	2. 2. 4	2. 2.10
3	2. 8.10	2.10. 3	2.11. 8	3. 3. 1	3. 3. 2	3. 3. 7	3. 4. 4
4	3. 7. 9	3. 9. 8	3.11. 6	4. 4. 2	4. 4. 3	4. 4. 9	4. 5. 9
8	7. 3. 6	7. 7. 4	7.11. 1	8. 8. 4	8. 8. 7	8. 9. 5	8.11. 6
12	10.11. 2	11. 5.	11.10. 7	13. 0. 6	13. 0.10	13. 2. 2	13. 5. 2
16	14. 6.11	15. 2. 8	15.10. 1	17. 4. 8	17. 5. 1	17. 6.11	17.11.
20	18. 2. 8	19. 0. 4	19. 9. 7	21. 8.10	21. 9. 4	21.11. 8	22. 4. 9
24	21.10. 5	22.10.	23. 9. 1	26. 1.	26. 1. 7	26. 4. 5	26.10. 5
28	25. 6. 1	26. 7. 8	27. 8. 8	30. 5. 2	30. 5.11	30. 9. 1	31. 4. 2
32	29. 1.10	30. 5. 4	31. 8. 2	34. 9. 4	34.10. 2	35. 1.10	35. 9.11
36	32. 9. 7	34. 3.	35. 7. 8	39. 1. 6	39. 2. 5	39. 6. 7	40. 3. 8
40	36. 5. 4	38. 0. 8	39. 7. 2	43. 5. 8	43. 6. 8	43.11. 3	44. 9. 5
44	40. 1.	41.10. 4	43. 6. 9	47. 9. 9	47.11.	48. 4.	49. 3. 2
48	43. 8. 9	45. 8.	47. 6. 3	52. 1.11	52. 3. 3	52. 8. 9	53. 8.11
52	47. 4. 6	49. 5. 8	51. 5. 9	56. 6. 1	56. 7. 6	57. 1. 6	58. 2. 8
56	51. 0. 3	53. 3. 4	55. 5. 3	60.10. 3	60.11. 9	61. 6. 2	62. 8. 4
60	54. 7.11	57. 1.	59. 4.10	65. 2. 5	65. 4. 1	65.10.11	67. 2. 1
64	58. 3. 8	60.10. 8	63. 4. 4	69. 6. 7	69. 8. 4	70. 3. 7	71. 7.10
68	61.11. 5	64. 8. 4	67. 3.10	73.10. 9	74. 0. 7	74. 8. 4	76. 1. 6
72	65. 7. 2	68. 6.	71. 3. 4	78. 2.11	78. 4.10	79. 1. 1	80. 7. 4
76	69. 2.10	72. 3. 8	75. 2.11	82. 7. 1	82. 9. 2	83. 5.10	85. 1. 1
80	72.10. 7	76. 1. 4	79. 2. 5	86.11. 3	87. 1. 5	87.10. 6	89. 6.10
84	76. 6. 4	79.11. 1	83. 1.11	91. 3. 5	91. 5. 8	92. 3. 3	94. 0. 6
88	80. 2.	83. 8. 9	87. 1. 5	95. 7. 6	95. 9.11	96. 8. 0	98. 6. 3
92	83. 9. 9	87. 6. 5	91. 1. 0	99.11. 8	100. 2. 3	101. 0. 9	103.
96	87. 5. 6	91. 4. 1	95. 0. 6	104. 3.10	104. 6. 6	105. 5. 6	107. 5. 9
100	91. 1. 3	95. 1. 9	99.	108. 8.	108.10. 9	109. 9. 3	111.11. 4

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 1. 6	1. 2. 3	1. 3. 2	1. 3. 3	1. 3. 5	1. 4. 0	1. 4. 1	1. 5. 6
2. 3. 1	2. 4. 7	2. 6. 3	2. 6. 5	2. 6. 9	2. 7.11	2. 8. 3	2.10.11
3. 4. 7	3. 6.10	3. 9. 5	3. 9. 8	3.10. 2	3.11.10	4. 0. 5	4. 4. 5
4. 6. 2	4. 9. 2	5. 0. 7	5. 0.10	5. 1. 7	5. 3.10	5. 4. 6	5. 9.10
9. 0. 4	9. 6. 3	10. 1. 2	10. 1. 9	10. 3. 1	10. 7. 7	10. 9.	11. 7. 7
13. 6. 6	14. 3. 5	15. 1. 9	15. 2. 7	15. 4. 8	15.11. 5	16. 1. 6	17. 5. 5
18. 0. 8	19. 0. 6	20. 2. 4	20. 3. 5	20. 6. 2	21. 3. 2	21. 6.	23. 3. 2
22. 6.10	23. 9. 8	25. 2.11	25. 4. 3	25. 7. 9	26. 7.	26.10. 6	29. 1.
27. 1.	28. 6. 9	30. 3. 6	30. 5. 2	30. 9. 3	31.10. 9	32. 3.	34.10. 9
31. 7. 2	33. 3.11	35. 4. 1	35. 6.	35.10.10	37. 2. 7	37. 7. 6	40. 8. 6
36. 1. 4	38. 1.	40. 4. 8	40. 6.10	41. 0. 4	42. 6. 4	43.	46. 6. 4
40. 7. 6	42.10. 2	45. 5. 2	45. 7. 9	46. 1.11	47.10. 2	48. 4. 6	52. 4. 1
45. 1. 8	47. 7. 3	50. 5. 9	50. 8. 7	51. 3. 5	53. 2.	53. 9.	58. 1.11
49. 7.10	52. 4. 5	55. 6. 4	55. 9. 5	56. 5.	58. 5.10	59. 1. 6	63.11. 8
54. 1.11	57. 1. 6	60. 6.10	60.10. 4	61. 6. 6	63. 9. 7	64. 6.	69. 9. 5
58. 8. 1	61.10. 8	65. 7. 5	65.11. 2	66. 8. 1	69. 1. 5	69.10. 6	75. 7. 3
63. 2. 3	66. 7. 9	70. 8.	71.	71. 9. 7	74. 5. 2	75. 3.	81. 5.
67. 8. 5	71. 4.11	75. 8. 6	76. 0.11	76.11. 2	79. 9.	80. 7. 6	87. 2. 9
72. 2. 7	76. 2.	80. 9. 1	81. 1. 9	82. 0. 8	85. 0. 9	86.	93. 0. 7
76. 8. 9	80.11. 2	85. 9. 8	86. 2. 7	87. 2. 3	90. 4. 7	91. 4. 6	98.10. 5
81. 2.11	85. 8. 3	90.10. 3	91. 3. 6	92. 3. 9	95. 8. 5	96. 9.	104. 8. 2
85. 9. 1	90. 5. 5	95.10.10	96. 4. 4	97. 5. 4	101. 0. 3	102. 1. 6	110. 5.11
90. 3. 3	95. 2. 6	100.11. 4	101. 5. 2	102. 6.10	106. 4.	107. 6.	116. 3. 8
94. 9. 5	99.11. 8	105.11.11	106. 6. 1	107. 8. 5	111. 7.10	112.10. 6	122. 1. 6
99. 3. 7	104. 8. 9	111. 0. 6	111. 7.	112. 9.11	116.11. 8	118. 3.	127.11. 4
103. 9. 9	109. 5.11	116. 1. 1	116. 7.10	117.11. 6	122. 3. 6	123. 7. 6	133. 9. 1
108. 3.10	114. 3.	121. 1. 8	121. 8. 8	123. 1.	127. 7. 3	129.	139. 6.10
112.10.	119. 0. 2	126. 2. 3	126. 9. 6	128. 2. 7	132.11.	134. 4. 6	145. 4. 7

Berne.	Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Payerne.	Lauſanne.	Orbe.
Sols.							
1	0.10. 1	0.10. 6	0.10.11	0.11. 1	1. 0. 0	1. 0. 2	1. 0. 4
2	1. 8. 1	1. 9.	1. 9.10	1.10. 1	2. 0. 1	2. 0. 3	2. 0. 9
3	2. 6. 2	2. 7. 6	2. 8.10	2. 9. 2	3. 0. 1	3. 0. 5	3. 1. 1
4	3. 4. 3	3. 6.	3. 7. 9	3. 8. 2	4. 0. 1	4. 0. 6	4. 1. 5
8	6. 8. 6	7. 0. 1	7. 3. 6	7. 4. 4	8. 0. 2	8. 1. 1	8. 2.11
12	10. 0. 9	10. 6. 1	10.11. 2	11. 0. 6	12. 0. 4	12. 1. 7	12. 4. 4
16	13. 5.	14. 0. 2	14. 6.11	14. 8. 8	16. 0. 5	16. 2. 1	16. 5.10
20	16. 9. 3	17. 6. 2	18. 2. 8	18. 4.10	20. 0. 6	20. 2. 7	20. 7. 3
24	20. 1. 6	21. 0. 3	21.10. 5	22. 1.	24. 0. 8	24. 3. 2	24. 8. 9
28	23. 5. 9	24. 6. 3	25. 6. 2	25. 9. 2	28. 0. 9	28. 3. 8	28.10. 2
32	26.10.	28. 0. 4	29. 1.11	29. 5. 5	32. 0.10	32. 4. 2	32.11. 8
36	30. 2. 3	31. 6. 4	32. 9. 7	33. 1. 7	36. 1.	36. 4. 9	37. 1. 1
40	33. 6. 6	35. 0. 5	36. 5. 4	36. 9. 9	40. 1. 1	40. 5. 3	41. 2. 7
44	36.10. 9	38. 6. 5	40. 1. 1	40. 5.11	44. 1. 2	44. 5. 9	45. 4.
48	40. 3.	42. 0. 5	43. 8.10	44. 2. 1	48. 1. 4	48. 6. 4	49. 5. 6
52	43. 7. 3	45. 6. 6	47. 4. 7	47.10. 3	52. 1. 5	52. 6.10	53. 6.11
56	46.11. 6	49. 0. 6	51. 0. 4	51. 6. 5	56. 1. 6	56. 7. 5	57. 8. 5
60	50. 3. 9	52. 6. 7	54. 8.	55. 2. 7	60. 1. 8	60. 7.11	61. 9.10
64	53. 8.	56. 0. 7	58. 3. 9	58.10.10	64. 1. 9	64. 8. 5	65.11. 4
68	57. 0. 3	59. 6. 8	61.11. 6	62. 7.	68. 1.10	68. 9.	70. 0. 9
72	60. 4. 6	63. 0. 8	65. 7. 3	66. 3. 3	72. 2.	72. 9. 6	74. 2. 3
76	63. 8. 9	66. 6. 9	69. 3.	69.11. 4	76. 2. 1	76.10.	78. 3. 8
80	67. 1.	70. 0. 9	72.10. 9	73. 7. 6	80. 2. 2	80.10. 7	82. 5. 2
84	70. 5. 3	73. 6.10	76. 6. 5	77. 3. 8	84. 2. 4	84.11. 1	86. 6. 7
88	73. 9. 6	77. 0.10	80. 2. 2	80.11.10	88. 2. 5	88.11. 7	90. 8. 1
92	77. 1. 9	80. 6.11	83. 9.11	84. 8.	92. 2. 6	93. 0. 2	94. 9. 6
96	80. 6.	84. 0.11	87. 5. 8	88. 4. 3	96. 2. 8	97. 0. 8	98.11.
100	83.10. 3	87. 6.11	91. 1. 5	92. 0. 5	100. 2. 9	101. 1. 3	103. 0. 5

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 0. 6	1. 1. 2	1. 1.11	1. 2. 0	1. 2. 2	1. 2. 8	1. 2.10	1. 4. 1
2. 0.11	2. 2. 3	2. 3.10	2. 4.	2. 4. 3	2. 5. 4	2. 5. 8	2. 8. 1
3. 1. 5	3. 3. 5	3. 5.10	3. 6.	3. 6. 5	3. 8.	3. 8. 6	4. 0. 2
4. 1.10	4. 4. 7	4. 7. 9	4. 8.	4. 8. 6	4.10. 9	4.11. 4	5. 4. 3
8. 3. 8	8. 9. 2	9. 3. 6	9. 4.	9. 5. 1	9. 9. 5	9.10. 8	10. 8. 5
12. 5. 6	13. 1. 9	13.11. 3	14.	14. 1. 7	14. 8. 2	14.10. 1	16. 0. 8
16. 7. 4	17. 6. 4	18. 7.	18. 8.	18.10. 1	19. 6.10	19. 9. 5	21. 4.10
20. 9. 2	21.10.11	23. 2. 9	23. 4.	23. 6. 7	24. 5. 6	24. 8. 9	26. 9. 1
24.11.	26. 3. 6	27.10. 6	28.	28. 3. 2	29. 4. 3	29. 8. 2	32. 1. 4
29. 0.10	30. 8. 1	32. 6. 3	32. 8.	32.11. 8	34. 2.11	34. 7. 6	37. 5. 6
33. 2. 8	35. 0. 8	37. 2.	37. 4.	37. 8. 2	39. 1. 7	39. 6.10	42. 9. 9
37. 4. 6	39. 5. 3	41. 9. 9	42.	42. 4. 9	44. 0. 4	44. 6. 3	48. 2.
41. 6. 4	43. 9.10	46. 5. 6	46. 8.	47. 1. 3	48.11.	49. 5. 7	53. 6. 2
45. 8. 2	48. 2. 5	51. 1. 3	51. 4. 1	51. 9. 9	53. 9. 8	54. 4.11	58.10. 5
49.10. 1	52. 7.	55. 9.	56. 0. 1	56. 6. 4	58. 8. 4	59. 4. 4	64. 2. 8
53.11.11	56.11. 7	60. 4. 9	60. 8. 1	61. 2.10	63. 7. 1	64. 3. 8	69. 6.10
58. 1. 9	61. 4. 2	65. 0. 6	65. 4. 1	65.11. 4	68. 5. 9	69. 3.	74.11. 1
62. 3. 7	65. 8. 9	69. 8. 3	70. 0. 1	70. 7.11	73. 4. 5	74. 2. 5	80. 3. 4
66. 5. 5	70. 1. 4	74. 4.	74. 8. 1	75. 4. 5	78. 3. 2	79. 1. 9	85. 7. 6
70. 7. 3	74. 5.11	78.11. 9	79. 4. 1	80. 0.11	83. 1.10	84. 1. 1	90.11. 9
74. 9. 1	78.10. 6	83. 7. 6	84. 0. 2	84. 9. 6	88. 0. 7	89. 0. 6	96. 4.
78.10.11	83. 3. 1	88. 3. 3	88. 8. 2	89. 6.	92.11. 3	93.11.10	101. 8. 2
83. 0.10	87. 7. 8	92.11.	93. 4. 2	94. 2. 6	97.10.	98.11. 2	107. 0. 5
87. 2. 8	92. 0. 3	97. 6. 9	98. 0. 2	98.11. 1	102. 8. 8	103.10. 7	112. 4. 8
91. 4. 6	96. 4.10	102. 2. 6	102. 8. 2	103. 7. 7	107. 7. 4	108. 9.11	117. 8.10
95. 6. 4	100. 9. 5	106.10. 3	107. 4. 2	108. 4. 1	112. 6. 1	113. 9. 3	123. 1. 1
99. 8. 2	105. 2.	111. 6.	112. 0. 2	113. 0. 8	117. 4. 9	118. 8. 8	128. 5. 4
103.10.	109. 6. 7	116. 1. 9	116. 8. 3	117. 9. 2	122. 3. 6	123. 8. 0	133. 9. 6

Payerne.	Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Lauſanne.	Orbe.
Sols.							
1	0.10. 0	0.10. 6	0.10.11	0.11. 0	0.11.11	1. 0. 1	1. 0. 4
2	1. 8. 1	1. 9.	1. 9.10	1.10.	1.11.11	2. 0. 3	2. 0. 8
3	2. 6. 1	2. 7. 6	2. 8. 9	2. 9. 1	2.11.11	3. 0. 4	3. 1. 1
4	3. 4. 2	3. 5.11	3. 7. 7	3. 8. 1	3.11.11	4. 0. 5	4. 1. 4
8	6. 8. 4	6.11.11	7. 3. 3	7. 4. 2	7.11.10	8. 0.10	8. 2. 8
12	10. 0. 6	10. 5.10	10.10.11	11. 0. 3	11.11. 8	12. 1. 3	12. 4.
16	13. 4. 8	13.11. 9	14. 6. 6	14. 8. 4	15.11. 7	16. 1. 8	16. 5. 4
20	16. 8.10	17. 5. 8	18. 2. 2	18. 4. 5	19.11. 6	20. 2. 1	20. 6. 8
24	20. 1. 0	20.11. 7	21. 9. 9	22. 0. 6	23.11. 4	24. 2. 6	24. 8.
28	23. 5. 1	24. 5. 7	25. 5. 5	25. 8. 7	27.11. 3	28. 2.11	28. 9. 4
32	26. 9. 3	27.11. 6	29. 1.	29. 4. 8	31.11. 2	32. 3. 4	32.10. 8
36	30. 1. 5	31. 5. 5	32. 8. 7	33. 0. 9	35.11. 1	36. 3. 9	37.
40	33. 5. 7	34.11. 4	36. 4. 3	36. 8.10	39.11.	40. 4. 2	41. 1. 4
44	36. 9. 9	38. 5. 4	39.11.10	40. 4.11	43.10.11	44. 4. 7	45. 2. 8
48	40. 1.11	41.11. 3	43. 7. 5	44. 1.	47.10.10	48. 5.	49. 4.
52	43. 6. 1	45. 5. 2	47. 3. 1	47. 9. 1	51.10. 8	52. 5. 5	53. 5. 4
56	46.10. 3	48.11. 1	50.10. 9	51. 5. 2	55.10. 7	56. 5.10	57. 6. 8
60	50. 2. 4	52. 5. 1	54. 6. 4	55. 1. 2	59.10. 6	60. 6. 3	61. 8.
64	53. 6. 6	55.11.	58. 1.11	58. 9. 3	63.10. 4	64. 6. 8	65. 9. 4
68	56.10. 8	59. 4.11	61. 9. 6	62. 5. 4	67.10. 3	68. 7. 1	69.10. 8
72	60. 2.10	62.10.10	65. 5. 1	66. 1. 5	71.10. 2	72. 7. 6	74.
76	63. 7.	66. 4.10	69. 0. 9	69. 9. 6	75.10. 1	76. 7.11	78. 1. 4
80	66.11. 2	69.10. 9	72. 8. 5	73. 5. 7	79.10.	80. 8. 4	82. 2. 8
84	70. 3. 4	73. 4. 8	76. 4.	77. 1. 8	83. 9.11	84. 8. 9	86. 4.
88	73. 7. 6	76.10. 7	79.11. 7	80. 9. 9	87. 9.10	88. 9. 2	90. 5. 4
92	76.11. 7	80. 4. 7	83. 7. 2	84. 5.10	91. 9. 9	92. 9. 7	94. 6. 8
96	80. 3. 8	83.10. 6	87. 2. 9	88. 1.11	95. 9. 7	96.10.	98. 8.
100	83. 7.10	87. 4. 5	90.10. 5	91.10.	99. 9. 6	100.10. 5	102. 9. 4

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 0. 5	1. 1. 1	1. 1.11	1. 2. 0	1. 2. 2	1. 2. 8	1. 2.10	1. 4. 0
2. 0.10	2. 2. 3	2. 3.10	2. 4.	2. 4. 3	2. 5. 3	2. 5. 7	2. 8.
3. 1. 4	3. 3. 4	3. 5. 8	3. 6.	3. 6. 5	3. 8. 0	3. 8. 5	4. 0. 1
4. 1. 9	4. 4. 5	4. 7. 7	4. 7.11	4. 8. 6	4.10. 7	4.11. 3	5. 4. 1
8. 3. 5	8. 8.11	9. 3. 3	9. 3. 9	9. 5.	9. 9. 2	9.10. 6	10. 8. 2
12. 5. 2	13. 1. 4	13.10.10	13.11. 8	14. 1. 7	14. 7. 9	14. 9. 9	16. 0. 3
16. 6.11	17. 5.10	18. 6. 6	18. 7. 7	18.10. 1	19. 6. 4	19. 9.	21. 4. 4
20. 8. 8	21.10. 3	23. 2. 1	23. 3. 6	23. 6. 7	24. 4.11	24. 8. 3	26. 8. 5
24.10. 5	26. 2. 9	27. 9. 9	27.11. 5	28. 3. 1	29. 3. 6	29. 7. 6	32. 0. 6
29. 0. 1	30. 7. 2	32. 5. 4	32. 7. 4	32.11. 7	34. 2. 1	34. 6. 9	37. 4. 7
33. 1.10	34.11. 8	37. 1.	37. 3. 3	37. 8. 1	39. 0. 8	39. 6.	42. 8. 8
37. 3. 7	39. 4. 1	41. 8. 7	41.11. 2	42. 4. 7	43.11. 3	44. 5. 3	48. 0. 9
41. 5. 4	43. 8. 7	46. 4. 3	46. 7. 1	47. 1. 1	48. 9.10	49. 4. 6	53. 4.10
45. 7.	48. 1.	50.11.10	51. 3.	51. 9. 7	53. 8. 5	54. 3. 9	58. 8.11
49. 8. 9	52. 5. 6	55. 7. 6	55.10.10	56. 6. 2	58. 7.	59. 3.	64. 1. 1
53.10. 6	56. 9.11	60. 3. 1	60. 6. 9	61. 2. 8	63. 5. 7	64. 2. 3	69. 5. 2
58. 0. 2	61. 2. 5	64.10. 9	65. 2. 8	65.11. 2	68. 4. 2	69. 1. 6	74. 9. 3
62. 1.11	65. 6.10	69. 6. 4	69.10. 7	70. 7. 8	73. 2. 9	74. 0. 9	80. 1. 4
66. 3. 8	69.11. 4	74. 2.	74. 6. 6	75. 4. 2	78. 1. 4	79.	85. 5. 5
70. 5. 5	74. 3. 9	78. 9. 7	79. 2. 5	80. 0. 8	82.11.11	83.11. 3	90. 9. 6
74. 7. 2	78. 8. 3	83. 5. 3	83.10. 4	84. 9. 2	87.10. 6	88.10. 6	96. 1. 7
78. 8.10	83. 0. 8	88. 0.10	88. 6. 2	89. 5. 8	92. 9. 1	93. 9. 9	101. 5. 8
82.10. 7	87. 5. 2	92. 8. 6	93. 2. 1	94. 2. 3	97. 7. 8	98. 9.	106. 9. 9
87. 0. 4	91. 9. 7	97. 4. 1	97.10.	98.10. 9	102. 6. 3	103. 8. 3	112. 1.10
91. 2. 1	96. 2. 1	101.11. 9	102. 5.11	103. 7. 3	107. 4.10	108. 7. 6	117. 5.11
95. 3.10	100. 6. 6	106. 7. 4	107. 1.10	108. 3. 9	112. 3. 5	113. 6. 9	122.10.
99. 5. 7	104.11.	111. 3.	111. 9. 9	113. 0. 3	117. 2.	118. 6.	128. 2.
103. 7. 4	109. 3. 5	115.10. 7	116. 5. 3	117. 8. 9	122. 0. 7	123. 5. 3	133. 6. 1

Lausanne.	Moudon.	Cossonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Orbe.
Sols.							
1	0. 9.11	0.10. 5	0.10.10	0.10.11	0.11.10	0.11.11	1. 0. 3
2	1. 7.11	1. 8. 9	1. 9. 8	1. 9.10	1.11. 9	1.11. 9	2. 0. 5
3	2. 5.10	2. 7. 2	2. 8. 5	2. 8. 9	2.11. 7	2.11. 7	3. 0. 8
4	3. 3.10	3. 5. 7	3. 7. 3	3. 7. 8	3.11. 6	3.11. 7	4. 0.11
8	6. 7. 7	6.11. 2	7. 2. 6	7. 3. 5	7.10.11	7.11. 2	8. 1.10
12	9.11. 5	10. 4. 9	10. 9. 9	10.11. 1	11.10. 5	11.10. 9	12. 2. 9
16	13. 3. 3	13.10. 4	14. 5.	14. 6. 9	15. 9.11	15.10. 4	16. 3. 8
20	16. 7. 1	17. 3.11	18. 0. 3	18. 2. 5	19. 9. 5	19. 9.11	20. 4. 7
24	19.10.10	20. 9. 6	21. 7. 6	21.10. 2	23. 8.10	23. 9. 6	24. 5. 6
28	23. 2. 8	24. 3. 1	25. 2. 9	25. 5.10	27. 8. 4	27. 9. 1	28. 6. 5
32	26. 6. 6	27. 8. 8	28.10.	29. 1. 6	31. 7.10	31. 8. 8	32. 7. 4
36	29.10. 3	31. 2. 3	32. 5. 3	32. 9. 3	35. 7. 3	35. 8. 3	36. 8. 3
40	33. 2. 1	34. 7.10	36. 0. 6	36. 4.11	39. 6. 9	39. 7.10	40. 9. 2
44	36. 5.11	38. 1. 5	39. 7. 9	40. 0. 7	43. 6. 3	43. 7. 5	44.10. 1
48	39. 9. 9	41. 7.	43. 3.	43. 8. 4	47. 5. 8	47. 7.	48.11.
52	43. 1. 7	45. 0. 7	46.10. 3	47. 4. 0	51. 4. 2	51. 6. 7	52.11.11
56	46. 5. 4	48. 6. 2	50. 5. 6	50.11. 8	55. 4. 8	55. 6. 2	57. 0.10
60	49. 9. 2	51.11. 8	54. 0. 9	54. 7. 5	59. 4. 1	59. 5. 9	61. 1. 9
64	53. 1. 0	55. 5. 3	57. 8.	58. 3. 1	63. 3. 7	63. 5. 4	65. 2. 8
68	56. 4. 9	58.10.10	61. 3. 3	61.10. 9	67. 3. 1	67. 4.11	69. 3. 7
72	59. 8. 7	62. 4. 5	64.10. 6	65. 6. 6	71. 2. 6	71. 4. 6	73. 4. 6
76	63. 0. 5	65.10.	68. 5. 9	69. 2. 2	75. 2.	75. 4. 1	77. 5. 5
80	66. 4. 2	69. 3. 7	72. 1.	72. 9.10	79. 1. 6	79. 3. 8	81. 6. 4
84	69. 8.	72. 9. 2	75. 8. 3	76. 5. 7	83. 0.11	83. 3. 3	85. 7. 3
88	72.11.10	76. 2. 9	79. 3. 6	80. 1. 3	87. 0. 5	87. 2.10	89. 8. 2
92	76. 3. 8	79. 8. 4	82.10. 9	83. 8.11	90.11.11	91. 2. 5	93. 9. 1
96	79. 7. 6	83. 1.11	86. 6.	87. 4. 8	94.11. 4	95. 2.	97.10.
100	82.11. 3	86. 7. 6	90. 1. 3	91. 0. 5	98.10.10	99. 1. 7	101.10.11

Aubonne.	la Sarra.	Aveneche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 0. 4	1. 1. 0	1. 1. 9	1. 1.10	1. 2.	1. 2. 6	1. 2. 8	1. 3.11
2. 0. 8	2. 2. 0	2. 3. 7	2. 3. 8	2. 4.	2. 5.	2. 5. 4	2. 7. 9
3. 1.	3. 3.	3. 5. 4	3. 5. 6	3. 6.	3. 7. 7	3. 8. 1	3.11. 8
4. 1. 4	4. 4.	4. 7. 2	4. 7. 5	4. 8.	4.10. 1	4.10. 9	5. 3. 6
8. 2. 7	8. 8.	9. 2. 3	9. 2. 9	9. 4. 1	9. 8. 2	9. 9. 5	10. 7. 1
12. 3.11	13.	13. 9. 5	13.10. 2	14. 0. 1	14. 6. 3	14. 8. 2	15.10. 7
16. 5. 3	17. 4.	18. 4. 7	18. 5. 6	18. 8. 1	19. 4. 4	19. 6.11	21. 2. 1
20. 6. 6	21. 8.	22.11. 9	23. 0.11	23. 4. 1	24. 2. 5	24. 5. 8	26. 5. 7
24. 7.10	26.	27. 6.10	27. 8. 4	28. 0. 2	29. 0. 6	29. 4. 5	31. 9. 1
28. 9. 1	30. 4.	32. 2.	32. 3. 8	32. 8. 2	33.10. 7	34. 3. 1	37. 0. 7
32.10. 5	34. 8.	36. 9. 2	36.11. 1	37. 4. 2	38. 8. 8	39. 1.10	42. 4. 1
36.11. 9	39.	41. 4. 3	41. 6. 6	42. 0. 3	43. 6. 9	44. 0. 7	47. 7. 7
41. 1.	43. 4.	45.11. 5	46. 1.10	46. 8. 3	48. 4. 9	48.11. 4	52.11. 2
45. 2. 4	47. 8.	50. 6. 7	50. 9. 3	51. 4. 3	53. 2.10	53.10.	58. 2. 8
49. 3. 7	52.	55. 1. 8	55. 4. 8	56. 0. 4	58. 0.11	58. 8. 9	63. 6. 2
53. 4.11	56. 4.	59. 8.10	60.	60. 8. 4	62.11. 0	63. 7. 6	68. 9. 8
57. 6. 2	60. 8.	64. 4.	64. 7. 5	65. 4. 4	67. 9. 1	68. 6. 2	74. 1. 2
61. 7. 6	65.	68.11. 1	69. 2.10	70. 0. 5	72. 7. 2	73. 4.11	79. 4. 9
65. 8. 9	69. 4.	73. 6. 3	73.10. 3	74. 8. 5	77. 5. 3	78. 3. 8	84. 8. 3
69.10. 1	73. 8.	78. 1. 5	78. 5. 7	79. 4. 5	82. 3. 4	83. 2. 5	89.11. 9
73.11. 4	78.	82. 8. 6	83. 1.	84. 0. 6	87. 1. 5	88. 1. 1	95. 3. 3
78. 0. 8	82. 4.	87. 3. 8	87. 8. 5	88. 8. 6	91.11. 5	92.11.10	100. 6. 9
82. 2.	86. 8.	91.10.10	92. 3.10	93. 4. 6	96. 9. 6	97.10. 7	105.10. 4
86. 3. 3	91.	96. 5.11	96.11. 3	98. 0. 7	101. 7. 7	102. 9. 4	111. 1.10
90. 4. 7	95. 4.	101. 1. 1	101. 6. 7	102. 8. 7	106. 5. 8	107. 8.	116. 5. 4
94. 5.10	99. 8.	105. 8. 3	106. 2.	107. 4. 7	111. 3. 9	112. 6. 9	121. 8.10
98. 7. 2	104.	110. 3. 4	110. 9. 5	112. 0. 8	116. 1.10	117. 5. 6	127. 0. 4
102. 8. 5	108. 4.	114.10. 6	115. 4.10	116. 8. 8	120.11.11	122. 4. 3	132. 3.11

Orbe.	Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.
Sols.							
1	0. 9. 9	0.10. 2	0.10. 7	0.10. 9	0.11. 8	0.11. 8	0.11. 9
2	1. 7. 6	1. 8. 5	1. 9. 3	1. 9. 5	1.11. 3	1.11. 4	1.11. 7
3	2. 5. 4	2. 6. 7	2. 7.10	2. 8. 2	2.10.11	2.11.	2.11. 4
4	3. 3. 1	3. 4.10	3. 6. 5	3. 6.11	3.10. 7	3.10. 8	3.11. 1
8	6. 6. 1	6. 9. 7	7. 0.11	7. 1. 9	7. 9. 2	7. 9. 5	7.10. 3
12	9. 9. 2	10. 2. 5	10. 7. 4	10. 8. 8	11. 7. 9	11. 8. 1	11. 9. 4
16	13. 0. 3	13. 7. 3	14. 1. 9	14. 3. 6	15. 6. 4	15. 6.10	15. 8. 5
20	16. 3. 4	17.	17. 8. 3	17.10. 5	19. 4.11	19. 5. 6	19. 7. 6
24	19. 6. 4	20. 4.10	21. 2. 8	21. 5. 3	23. 3. 6	23. 4. 2	23. 6. 7
28	22. 9. 5	23. 9. 7	24. 9. 1	25. 0. 2	27. 2. 1	27. 2.11	27. 5. 9
32	26. 0. 6	27. 2. 5	28. 3. 7	28. 7.	31. 0. 8	31. 1. 7	31. 4.10
36	29. 3. 6	30. 7. 2	31.10.	32. 1.11	34.11. 3	35. 0. 3	35. 3.11
40	32. 6. 7	34.	35. 4. 6	35. 8. 9	38. 9.10	38.11.	39. 3.
44	35. 9. 8	37. 4. 9	38.10.11	39. 3. 8	42. 8. 5	42. 9. 8	43. 2. 2
48	39. 0. 8	40. 9. 7	42. 5. 4	42.10. 7	46. 7.	46. 8. 4	47. 1. 3
52	42. 3. 9	44. 2. 4	45.11.10	46. 5. 5	50. 5. 7	50. 7. 1	51. 0. 5
56	45. 6.10	47. 7. 2	49. 6. 3	50. 0. 3	54. 4. 2	54. 5. 9	54.11. 6
60	48. 9.10	51.	53. 0. 9	53. 7. 2	58. 2. 9	58. 4. 5	58.10. 8
64	52. 0.11	54. 4. 9	56. 7. 2	57. 2.	62. 1. 4	62. 3. 2	62. 9. 9
68	55. 3.11	57. 9. 7	60. 1. 8	60. 8.11	66.	66. 1.10	66. 8.10
72	58. 7.	61. 2. 4	63. 8. 1	64. 3. 9	69.10. 7	70. 0. 6	70. 7.11
76	61.10. 1	64. 7. 2	67. 2. 7	67.10. 8	73. 9. 2	73.11. 3	74. 7. 0
80	65. 1. 2	68.	70. 9.	71. 5. 6	77. 7. 9	77. 9.11	78. 6. 1
84	68. 4. 2	71. 4. 9	74. 3. 6	75. 0. 5	81. 6. 4	81. 8. 7	82. 5. 3
88	71. 7. 3	74. 9. 7	77. 9.11	78. 7. 3	85. 4.11	85. 7. 4	86. 4. 4
92	74.10. 4	78. 2. 4	81. 4. 5	82. 2. 2	89. 3. 6	89. 6.	90. 3. 6
96	78. 1. 4	81. 7. 2	84.10.11	85. 9. 2	93. 2. 1	93. 4. 8	94. 2. 7
100	81. 4. 5	85.	88. 5. 4	89. 4.	97. 0. 8	97. 3. 5	98. 1. 8

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 0. 1	1. 0. 9	1. 1. 6	1. 1. 7	1. 1. 9	1. 2. 3	1. 2. 5	1. 3. 7
2. 0. 2	2. 1. 6	2. 3. 1	2. 3. 2	2. 3. 6	2. 4. 6	2. 4.10	2. 7. 2
3. 0. 4	3. 2. 3	3. 4. 7	3. 4. 9	3. 5. 3	3. 6. 9	3. 7. 2	3.10. 9
4. 0. 5	4. 3.	4. 6. 1	4. 6. 4	4. 7.	4. 9.	4. 9. 8	5. 2. 4
8. 0. 9	8. 6. 1	9. 0. 3	9. 0. 9	9. 1.11	9. 6.	9. 7. 3	10. 4. 8
12. 1. 2	12. 9. 1	13. 6. 4	13. 7. 1	13. 8.11	14. 3.	14. 4.11	15. 7.
16. 1. 7	17. 0. 1	18. 0. 5	18. 1. 5	18. 3.11	19.	19. 2. 6	20. 9. 4
20. 2.	21. 3. 1	22. 6. 7	22. 7.10	22.10.11	23. 9.	24. 0. 2	25.11. 8
24. 2. 4	25. 6. 2	27. 0. 9	27. 2. 2	27. 5.11	28. 6.	28. 9.10	31. 2. 1
28. 2. 9	29. 9. 2	31. 6.10	31. 8. 6	32. 0.10	33. 3.	33. 7. 5	36. 4. 5
32. 3. 1	34. 0. 2	36. 0.11	36. 3.11	36. 7.10	38.	38. 5. 1	41. 6. 9
36. 3. 6	38. 3. 3	40. 7. 1	40. 9. 3	41. 2.10	42. 9.	43. 2. 9	46. 9. 1
40. 3.10	42. 6. 3	45. 1. 2	45. 3. 7	45. 9.10	47. 6.	48. 0. 4	51.11. 5
44. 4. 3	46. 9. 3	49. 7. 4	49.10.	50. 4. 9	52. 3.	52.10.	57. 1. 9
48. 4. 8	51. 0. 4	54. 1. 5	54. 4. 4	54.11. 9	57.	57. 7. 7	62. 4. 2
52. 5.	55. 3. 4	58. 7. 6	58.10. 9	59. 6. 9	61. 9.	62. 5. 2	67. 6. 6
56. 5. 5	59. 6. 4	63. 1. 8	63. 5. 1	64. 1. 9	66. 6.	67. 2.10	72. 8.10
60. 5. 9	63. 9. 5	67. 7. 9	67.11. 6	68. 8. 8	71. 3.	72. 0. 6	77.11. 2
64. 6. 2	68. 0. 5	72. 1.10	72. 5.10	73. 3. 8	76.	76.10. 1	83. 1. 6
68. 6. 6	72. 3. 5	76. 8.	77. 0. 3	77.10. 8	80. 9.	81. 7. 9	88. 3.10
72. 6.11	76. 6. 6	81. 2. 1	81. 6. 7	82. 5. 8	85. 6.	86. 5. 5	93. 6. 2
76. 7. 3	80. 9. 6	85. 8. 2	86. 0.11	87. 0. 7	90. 3.	91. 3.	98. 8. 6
80. 7. 8	85. 0. 6	90. 2. 4	90. 7. 3	91. 7. 7	95.	96. 0. 8	103.10.10
84. 8. 1	89. 3. 7	94. 8. 5	95. 1. 8	96. 2. 7	99. 9.	100.10. 4	109. 1. 3
88. 8. 6	93. 6. 7	99. 2. 6	99. 8.	100. 9. 7	104. 6.	105. 7.11	114. 3. 7
92. 8.10	97. 9. 7	103. 8. 8	104. 2. 4	105. 4. 6	109. 3.	110. 5. 7	119. 6.
96. 9. 3	102. 0. 8	108. 2. 9	108. 8. 9	109.11. 6	114.	115. 3. 3	124. 8. 4
100. 9. 8	106. 3. 8	112. 8.10	113. 3. 2	114. 6. 6	118. 9.	120. 0.10	129.10. 8

Aubonne.	Moudon.	Cossonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
1	0. 9. 8	0.10. 1	0.10. 6	0.10. 8	0.11. 7	0.11. 7	0.11. 8
2	1. 7. 5	1. 8. 3	1. 9. 1	1. 9. 3	1.11. 1	1.11. 2	1.11. 5
3	2. 5. 1	2. 6. 4	2. 7. 7	2. 7.11	2.10. 8	2.10. 9	2.11. 1
4	3. 2. 9	3. 4. 5	3. 6. 1	3. 6. 6	3.10. 3	3.10. 4	3.10. 9
8	6. 5. 6	6. 8.11	7. 0. 3	7. 1. 1	7. 8. 5	7. 8. 8	7. 9. 6
12	9. 8. 3	10. 1. 5	10. 6. 4	10. 7. 8	11. 6. 8	11. 7.	11. 8. 2
16	12.11.	13. 5.11	14. 0. 5	14. 2. 2	15. 4.10	15. 5. 3	15. 6.11
20	16. 1. 9	16.10. 5	17. 6. 7	17. 8. 9	19. 3. 1	19. 3. 7	19. 5. 8
24	19. 4. 6	20. 2.11	21. 0. 8	21. 3. 3	23. 1. 4	23. 1.11	23. 4. 5
28	22. 7. 3	23. 7. 4	24. 6.10	24. 9.10	26.11. 6	27. 0. 3	27. 3. 2
32	25.10.	25.11.10	28. 0.11	28. 4. 4	30. 9. 9	30.10. 6	31. 1.10
36	29. 0. 9	30. 4. 4	31. 7.	31.10.11	34. 8.	34. 8.10	35. 0. 7
40	32. 3. 6	33. 8.10	35. 1. 1	35. 5. 5	38. 6. 2	38. 7. 2	38.11. 4
44	35. 6. 3	37. 1. 3	38. 7. 3	39.	42. 4. 5	42. 5. 6	42.10. 1
48	38. 9. 1	40. 5. 9	42. 1. 4	42. 6. 6	46. 2. 8	46. 3.10	46. 8. 9
52	41.11.10	43.10. 3	45. 7. 6	46. 1. 1	50. 0.10	50. 2. 1	50. 7. 6
56	45. 2. 7	47. 2. 9	49. 1. 7	49. 7. 7	53.11. 1	54. 0. 5	54. 6. 3
60	48. 5. 4	50. 7. 2	52. 7. 8	53. 2. 2	57. 9. 4	57.10. 9	58. 5.
64	51. 8. 1	53.11. 8	56. 1.10	56. 8. 8	61. 7. 6	61. 9.	62. 3. 9
68	54.10.10	57. 4. 2	59. 7.11	60. 3. 3	65. 5. 9	65. 7. 4	66. 2. 5
72	58. 1. 7	60. 8. 8	63. 2.	63. 9. 9	69. 4.	69. 5. 8	69. 1. 2
76	61. 4. 4	64. 1. 1	66. 8. 2	67. 4. 4	73. 2. 2	73. 3.11	73.11.11
80	64. 7. 1	67. 5. 7	70. 2. 3	70.10.10	77. 0. 5	77. 2. 3	77.10. 7
84	67. 9.10	70.10. 1	73. 8. 4	74. 5. 5	80.10. 8	81. 0. 7	81. 9. 4
88	71. 0. 7	74. 2. 7	77. 2. 6	78. 0.	84. 8.10	84.10.11	85. 8.
92	74. 3. 4	77. 7.	80. 8. 7	81. 6. 6	88. 7. 1	88. 9. 2	89. 6. 9
96	77. 6. 2	80.11. 6	84. 2. 8	85. 1. 1	92. 5. 4	92. 7. 6	93. 5. 6
100	80. 8.11	84. 4.	87. 8.10	88. 7. 7	96. 3. 6	96. 5.10	97. 4. 3

Orbe.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Niou.	Aigle.
0.11.11	1. 0. 8	1. 1. 5	1. 1. 6	1. 1. 8	1. 2. 2	1. 2. 4	1. 3. 6
1.11.10	2. 1. 4	2. 2.10	2. 3.	2. 3. 3	2. 4. 3	2. 4. 7	2. 6.11
2.11. 8	3. 2.	3. 4. 3	3. 4. 5	3. 4.11	3. 6. 5	3. 6.11	3.10. 5
3.11. 7	4. 2. 8	4. 5. 8	4. 5.11	4. 6. 7	4. 8. 7	4. 9. 2	5. 1.10
7.11. 3	8. 5. 3	8.11. 5	8.11.11	9. 1. 1	9. 5. 1	9. 6. 4	10. 2. 9
11.10.10	12. 7.11	13. 5. 1	13. 5.10	13. 7. 8	14. 1. 8	14. 3. 6	15. 5. 7
15.10. 6	16.10. 6	17.10. 9	17.11. 9	18. 2. 2	18.10. 2	19. 0. 8	20. 7. 5
19.10. 1	21. 1. 2	22. 4. 5	22. 5. 8	22. 8. 9	23. 6. 9	23. 9.10	25. 9. 3
23. 9. 9	25. 3. 9	26.10. 1	26.11. 7	27. 3. 3	28. 3. 3	28. 7.	30.11. 1
27. 9. 4	29. 6. 5	31. 3.10	31. 5. 7	31. 9.10	32.11.10	33. 4. 2	36. 0.11
31. 9.	33. 9.	35. 9. 6	35.11. 6	36. 4. 4	37. 8. 4	38. 1. 4	41. 2. 9
35. 8. 7	37.11. 8	40. 3. 2	40. 5. 5	40.10.11	42. 4.11	42.10. 6	46. 4. 7
39. 8. 3	42. 2. 3	44. 8.10	44.11. 4	45. 6. 5	47. 1. 5	47. 7. 8	51. 6. 5
43. 7.10	46. 4.11	49. 2. 7	49. 5. 4	50. 0. 0	51.10.	52. 4.10	56. 8. 3
47. 7. 6	50. 7. 6	53. 8. 3	53.11. 3	54. 6. 6	56. 6. 6	57. 2.	61.10. 1
51. 7. 1	54.10. 2	58. 2.	58. 5. 2	59. 1. 1	61. 3. 1	61.11. 2	66.11.11
55. 6. 9	59. 0. 9	62. 7. 8	62.11. 1	63. 7. 7	65.11. 7	66. 8. 4	72. 1. 9
59. 6. 4	63. 3. 5	67. 1. 4	67. 5. 1	68. 2. 2	70. 8. 2	71. 5. 6	77. 3. 7
63. 6.	67. 6.	71. 7.	71.11.	72. 8. 8	75. 4. 8	76. 2. 8	82. 5. 5
67. 5. 7	71. 8. 8	76. 0. 9	76. 4.11	77. 3. 3	80. 1. 3	80.11.10	87. 7. 3
71. 5. 3	75.11. 3	80. 6. 5	80.10.10	81. 9. 9	84. 9. 9	85. 9.	92. 9. 1
75. 4.10	80. 1.11	85. 0. 1	85. 4. 9	86. 4. 4	89. 6. 4	90. 6. 2	97.10.11
79. 4. 6	84. 4. 6	89. 5. 9	89.10. 9	90.10.10	94. 2.10	95. 3. 4	103. 0. 9
83. 4. 1	88. 7. 3	93.11. 6	94. 4. 8	95. 5. 5	98.11. 5	100. 0. 6	108. 2. 7
87. 3. 9	92. 9.10	98. 5. 3	98.10. 7	100.	103. 8.	104. 9. 8	113. 4. 5
91. 3. 4	97. 0. 6	102.10.11	103. 4. 6	104. 6. 6	108. 4. 6	109. 6.10	118. 6. 3
95. 3.	101. 3. 1	107. 4. 7	107.10. 6	109. 1. 1	113. 1. 1	114. 4.	123. 8. 2
99. 2. 7	105. 5. 9	111.10. 3	112. 4. 5	113. 7. 7	117. 9. 7	119. 1. 2	128.10.

la Sarra.	Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.
Sols.							
1	0. 9. 2	0. 9. 7	0.10.	0.10. 1	0.10.11	0.11.	0.11. 1
2	1. 6. 4	1. 7. 2	1. 8.	1. 8. 2	1. 9.11	1.10.	1.10. 2
3	2. 3. 7	2. 4. 9	2. 5.11	2. 6. 3	2. 8.10	2. 8.11	2. 9. 3
4	3. 0. 9	3. 2. 5	3. 3.11	3. 4. 4	3. 7.10	3. 7.11	3. 8. 4
8	6. 1. 6	6. 4. 9	6. 7.11	6. 8. 8	7. 3. 8	7. 3.10	7. 4. 7
12	9. 2. 3	9. 7. 1	9.11. 9	10. 1.	10.11. 6	10.11. 9	11. 0.11
16	12. 3.	12. 9. 6	13. 3. 8	13. 5. 4	14. 7. 4	14. 7. 8	14. 9. 2
20	15. 3. 9	15.11.10	16. 7. 8	16. 9. 8	18. 3. 2	18. 3. 7	18. 5. 6
24	18. 4. 6	19. 2. 3	19.11. 7	20. 2.	21.11.	21.11. 6	22. 1.10
28	21. 5. 3	22. 4. 7	23. 3. 6	23. 6. 4	25. 6.10	25. 7. 5	25.10. 1
32	24. 6.	25. 7.	26. 7. 5	26.10. 8	29. 2. 8	29. 3. 4	29. 6. 5
36	27. 6. 9	28. 9. 4	29.11. 4	30. 3.	32.10. 6	32.11. 3	33. 2. 9
40	30. 7. 6	31.11. 9	33. 3. 3	33. 7. 4	36. 6. 3	36. 7. 2	36.11.
44	33. 8. 3	35. 2. 1	36. 7. 2	36.11. 8	40. 2. 1	40. 3. 1	40. 7. 4
48	36. 9.	38. 4. 6	39.11. 1	40. 4.	43. 9.11	43.11.	44. 3. 8
52	39. 9. 9	41. 6.10	43. 3. 1	43. 8. 4	47. 5. 9	47. 6.11	47.11.11
56	42.10. 6	44. 9. 3	46. 7.	47. 0. 8	51. 1. 7	51. 2.10	51. 8. 3
60	45.11. 2	47.11. 7	49.10.11	50. 5.	54. 9. 5	54.10. 9	55. 4. 7
64	48.11.11	51. 2.	53. 2.10	53. 9. 4	58. 5. 3	58. 6. 8	59. 0.10
68	52. 0. 8	54. 4. 4	56. 6. 9	57. 1. 8	62. 1. 1	62. 2. 7	62. 9. 2
72	55. 1. 5	57. 6. 9	59.10. 8	60. 6.	65. 8.11	65.10. 6	66. 5. 6
76	58. 2. 2	60. 9. 1	63. 2. 7	63.10. 4	69. 4. 9	69. 6. 5	70. 1. 9
80	61. 2.11	63.11. 6	66. 6. 6	67. 2. 8	73. 0. 7	73. 2. 4	73.10. 1
84	64. 3. 8	67. 1.10	69.10. 6	70. 7.	76. 8. 4	76.10. 3	77. 6. 5
88	67. 4. 5	70. 4. 3	73. 2. 5	73.11. 4	80. 4. 2	80. 6. 2	81. 2. 8
92	70. 5. 2	73. 6. 7	76. 6. 4	77. 3. 8	84.	84. 2. 1	84.11.
96	73. 5.11	76. 9.	79.10. 3	80. 8.	87. 7.10	87.10.	88. 7. 4
100	76. 6. 8	79.11. 4	83. 2. 2	84. 0. 3	91. 3. 8	91. 5.11	92. 3. 7

Orbe.	Aubonne.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
0.11. 3	0.11. 5	1. 0. 9	1. 0. 9	1. 0.11	1. 1. 5	1. 1. 7	1. 2. 8
1.10. 7	1.10. 9	2. 1. 5	2. 1. 7	2. 1.10	2. 2.10	2. 3. 1	2. 5. 4
2. 9.10	2.10. 2	3. 2. 2	3. 2. 4	3. 2.10	3. 4. 2	3. 4. 8	3. 8.
3. 9. 2	3. 9. 6	4. 2.11	4. 3. 2	4. 3. 9	4. 5. 7	4. 6. 2	4.10. 8
7. 6. 3	7. 7.	8. 5. 9	8. 6. 3	8. 7. 5	8.11. 3	9. 0. 5	9. 9. 3
11. 3. 5	11. 4. 6	12. 8. 8	12. 9. 5	12.11. 2	13. 4.10	13. 6. 7	14. 7.11
15. 0. 7	15. 2.	16.11. 7	17. 0. 6	17. 2.10	17.10. 5	18. 0. 9	19. 6. 6
18. 9. 9	18.11. 6	21. 2. 6	21. 3. 8	21. 6. 7	22. 4.	22. 6.11	24. 5. 2
22. 6.11	22. 9.	25. 5. 5	25. 6. 9	25.10. 3	26. 9. 8	27. 1. 2	29. 3. 9
26. 4.	26. 6. 6	29. 8. 3	29. 9.11	30. 2.	31. 3. 3	31. 7. 4	34. 2. 5
30. 1. 2	30. 4.	33.11. 2	34. 1.	34. 5. 8	35. 8.10	36. 1. 6	39. 1.
33.10. 4	34. 1. 6	38. 2. 1	38. 4. 2	38. 9. 5	40. 2. 5	40. 7. 9	43.11. 8
37. 7. 6	37.11.	42. 5.	42. 7. 3	43. 1. 1	44. 8.	45. 1.11	48.10. 3
41. 4. 8	41. 8. 6	46. 7.10	46.10. 5	47. 4.10	49. 1. 8	49. 8. 1	53. 8.11
45. 1. 9	45. 6.	50.10. 9	51. 1. 6	51. 8. 6	53. 7. 4	54. 2. 4	58. 7. 6
48.10.11	49. 3. 6	55. 1. 8	55. 4. 8	56. 0. 3	58. 0.10	58. 8. 6	63. 6. 2
52. 8. 1	53. 1.	59. 4. 7	59. 7. 9	60. 3.11	62. 6. 5	63. 2. 8	68. 4. 9
56. 5. 3	56.10. 6	63. 7. 5	63.10.11	64. 7. 8	67.	67. 8.11	73. 3. 5
60. 2. 4	60. 8.	67.10. 4	68. 2.	68.11. 4	71. 5. 8	72. 3. 1	78. 2.
63.11. 6	64. 5. 6	72. 1. 3	72. 5. 2	73. 3. 1	75.11. 3	76. 9. 3	83. 0. 8
67. 8. 8	68. 3.	76. 4. 2	76. 8. 4	77. 6. 9	80. 4.10	81. 3. 6	87.11. 3
71. 5. 9	72. 0. 6	80. 7.	80.11. 5	81.10. 6	84.10. 5	85. 9. 8	92. 9.11
75. 2.11	75.10.	84. 9.11	85. 2. 7	86. 2. 2	89. 4. 1	90. 3.10	97. 8. 6
79. 0. 1	79. 7. 6	89. 0.10	89. 5. 8	90. 5.11	93. 9. 8	94.10. 1	102. 7. 2
82. 9. 3	83. 5.	93. 3. 9	93. 8.10	94. 9. 8	98. 3. 3	99. 4. 3	107. 5. 9
86. 6. 5	87. 2. 6	97. 6. 8	98. 0.	99. 1. 4	102. 8.10	103.10. 5	112. 4. 5
90. 3. 6	91.	101. 9. 6	102. 3. 1	103. 5. 1	107. 2. 6	108. 4. 8	117. 3.
94. 0. 8	94. 9. 6	106. 0. 5	106. 6. 3	107. 8. 9	111. 8. 2	112.10.10	122. 1. 8

Avenche.	Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.
Sols.							
1	0. 8. 8	0. 9. 1	0. 9. 5	0. 9. 6	0.10. 4	0.10. 4	0.10. 5
2	1. 5. 4	1. 6. 1	1. 6.10	1. 7.	1. 8. 8	1. 8. 8	1. 8.11
3	2. 2. 0	2. 3. 2	2. 4. 3	2. 4. 6	2. 7. 0	2. 7. 1	2. 7. 4
4	2.10. 8	3. 0. 2	3. 1. 8	3. 2.	3. 5. 4	3. 5. 5	3. 5. 9
8	5. 9. 4	6. 0. 5	6. 3. 4	6. 4. 1	6.10. 8	6.10.10	6.11. 7
12	8. 7.11	9. 0. 7	9. 5.	9. 6. 1	10. 4.	10. 4. 3	10. 5. 4
16	11. 6. 7	12. 0. 9	12. 6. 8	12. 8. 1	13. 9. 4	13. 9. 8	13.11. 2
20	14. 5. 3	15. 0.11	15. 8. 4	15.10. 1	17. 2. 8	17. 3. 1	17. 4.11
24	17. 3.11	18. 1. 2	18.10.	19. 0. 2	20. 8.	20. 8. 6	20.10. 9
28	20. 2. 7	21. 1. 4	21.11. 8	22. 2. 2	24. 1. 4	24. 1.11	24. 4. 6
32	23. 1. 3	24. 1. 6	25. 1. 4	25. 4. 2	27. 6. 8	27. 7. 4	27.10. 4
36	25.11.10	27. 1. 9	28. 3.	28. 6. 3	31.	31. 0. 9	31. 4. 1
40	28.10. 6	30. 1.11	31. 4. 7	31. 8. 3	34. 5. 4	34. 6. 2	34. 9.11
44	31. 9. 2	33. 2. 1	34. 6. 3	34.10. 3	37.10. 8	37.11. 7	38. 3. 8
48	34. 7.10	36. 2. 4	37. 7.11	38. 0. 4	41. 4.	41. 5.	41. 9. 6
52	37. 6. 6	39. 2. 6	40. 9. 7	41. 2. 4	44. 9. 4	44.10. 5	45. 3. 3
56	40. 5. 2	42. 2. 8	43.11. 3	44. 4. 4	48. 2. 8	48. 3.10	48. 9.
60	43. 3.10	45. 2.11	47. 0.11	47. 6. 5	51. 8.	51. 9. 3	52. 2.10
64	46. 2. 6	48. 3. 1	50. 2. 7	50. 8. 5	55. 1. 4	55. 2. 9	55. 8. 7
68	49. 1. 2	51. 3. 3	53. 4. 2	53.10. 5	58. 6. 8	58. 8. 2	59. 2. 5
72	52. 0. 9	54. 3. 6	56. 5.10	57. 0. 6	62.	62. 1. 7	62. 8. 2
76	54.10. 5	57. 3. 8	59. 7. 6	60. 2. 6	65. 5. 4	65. 7.	66. 2.
80	57. 9.	60. 3.10	62. 9. 2	63. 4. 5	68.10. 8	69. 0. 5	69. 7. 9
84	60. 7. 8	63. 4. 1	65.10.10	66. 6. 7	72. 4.	72. 5.10	73. 1. 7
88	63. 6. 4	66. 4. 3	69. 0. 5	69. 8. 7	75. 9. 4	75.11. 3	76. 7. 4
92	66. 5.	69. 4. 5	72. 2. 1	72.10. 7	79. 2. 8	79. 4. 8	80. 1. 2
96	69. 3. 8	72. 4. 8	75. 3. 9	76. 0. 8	82. 8.	82.10. 1	83. 6.11
100	72. 2. 4	75. 4.10	78. 5. 5	79. 2. 8	86. 1. 4	86. 3. 6	87. 0. 9

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
0.10. 8	0.10. 9	0.11. 4	1. 0. 1	1. 0. 2	1. 0. 8	1. 0. 9	1. 1.10
1. 9. 3	1. 9. 5	1.10. 8	2. 0. 1	2. 0. 5	2. 1. 3	2. 1. 7	2. 3. 8
2. 7.11	2. 8. 2	2.10.11	3. 0. 2	3. 0. 7	3. 1.11	3. 2. 4	3. 5. 6
3. 6. 7	3. 6.11	3. 9. 3	4. 0. 3	4. 0. 9	4. 2. 7	4. 3. 2	4. 7. 4
7. 1. 2	7. 1.10	7. 6. 7	8. 0. 6	8. 1. 7	6. 5. 1	8. 6. 3	9. 2. 7
10. 7. 9	10. 8. 9	11. 3.10	12. 0. 8	12. 2. 4	12. 7. 8	12. 9. 4	13. 9.11
14. 2. 4	14. 3. 8	15. 1. 1	16. 0.11	16. 3. 1	16.10. 3	17. 0. 6	18. 5. 3
17. 8.11	17.10. 7	18.10. 4	20. 1. 2	20. 3.10	21. 0.10	21. 3. 7	23. 0. 7
21. 3. 6	21. 5. 6	22. 7. 7	24. 1. 5	24. 4. 7	25. 3. 4	25. 6. 9	27. 7.10
24.10. 1	25. 0. 5	26. 4.10	28. 1. 7	28. 5. 5	29. 5.11	29. 9.10	32. 3. 2
28. 4. 8	28. 7. 4	30. 2. 1	32. 1.10	32. 6. 2	33. 8. 6	34. 1.	36.10. 6
31.11. 3	32. 2. 3	33.11. 4	36. 2. 1	36. 6.11	37.11.	38. 4. 1	41. 5.10
35. 5.10	35. 9. 2	37. 8. 8	40. 2. 3	40. 7. 8	42. 1. 7	42. 7. 3	46. 1. 1
39. 0. 5	39. 4. 1	41. 5.11	44. 2. 6	44. 8. 6	46. 4. 2	46.10. 4	50. 8. 5
42. 7.	42.11.	45. 3. 2	48. 2. 9	48. 9. 3	50. 6. 9	51. 1. 5	55. 3. 9
46. 1. 7	46. 5.11	49. 0. 5	52. 3.	52.10.	54. 9. 3	55. 4. 7	59.11.
49. 8. 2	50. 0.10	52. 9. 8	56. 3. 2	56.10. 9	58.11.10	59. 7. 8	64. 6. 4
53. 2. 9	53. 7. 9	56. 7.	60. 3. 5	60.11. 7	63. 2. 5	63.10.10	69. 1. 8
56. 9. 4	57. 2. 8	60. 4. 3	64. 3. 8	65. 0. 4	67. 5.	68. 2.	73. 9.
60. 3.10	60. 9. 7	64. 1. 6	68. 3.10	69. 1. 1	71. 7. 6	72. 5. 1	78. 4. 3
63.10. 5	64. 4. 6	67.10. 9	72. 4. 1	73. 1.10	75.10. 1	76. 8. 3	82.11. 7
67. 5.	67.11. 5	71. 8.	76. 4. 3	77. 2. 8	80. 0. 8	80.11. 4	87. 6.11
70.11. 7	71. 6. 4	75. 5. 3	80. 4. 6	81. 3. 5	84. 3. 2	85. 2. 6	92. 2. 2
74. 6. 2	75. 1. 3	79. 2. 6	84. 4. 8	85. 4. 2	88. 5. 9	89. 5. 7	96. 9. 6
78. 0. 9	78. 8. 2	82.11. 9	88. 4.11	89. 4.11	92. 8. 4	93. 8. 9	101. 4.10
81. 7. 4	82. 3. 1	86. 9.	92. 5. 2	93. 5. 9	96.10.10	97.11.10	106. 0. 1
85. 1.11	85.10.	90. 6. 3	96. 5. 5	97. 6. 6	101. 1. 5	102. 2.11	110. 7. 5
88. 8. 6	89. 4.11	94. 3. 7	100. 5. 8	101. 7. 3	105. 4.	106. 6. 1	115. 2. 9

Romainmot.	Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.
Sols.							
1	0. 8. 7	0. 9. 0	0. 9. 4	0. 9. 5	0.10. 3	0.10. 4	0.10. 5
2	1. 5. 3	1. 6. 0	1. 6. 9	1. 6.11	1. 8. 7	1. 8. 7	1. 8.10
3	2. 1.10	2. 3. 0	2. 4. 1	2. 4. 4	2. 6.10	2. 6.11	2. 7. 2
4	2.10. 6	3.	3. 1. 6	3. 1.10	3. 5. 2	3. 5. 3	3. 5. 7
8	5. 9. 0	6.	6. 2.11	6. 3. 8	6.10. 3	6.10. 5	6.11. 2
12	8. 7. 6	9. 0. 1	9. 4. 5	9. 5. 7	10. 3. 5	10. 3. 8	10. 4. 9
16	11. 6. 0	12. 0. 1	12. 5.11	12. 7. 5	13. 8. 6	13. 8.10	13.10. 4
20	14. 4. 6	15. 0. 1	15. 7. 5	15. 9. 3	17. 1. 8	17. 2. 1	17. 3.11
24	17. 3.	18. 0. 1	18. 8.11	18.11. 1	20. 6.10	20. 7. 4	20. 9. 6
28	20. 1. 6	21. 0. 2	21.10. 5	22. 1.	24. 0. 0	24. 0. 7	24. 3. 1
32	23.	24. 0. 2	24.11.10	25. 2.10	27. 5. 2	27. 5. 9	27. 8. 8
36	25.10. 6	27. 0. 2	28. 1. 4	28. 4. 8	30.10. 3	30.11.	31. 2. 3
40	28. 9.	30. 0. 2	31. 2.10	31. 6. 6	34. 3. 4	34. 4. 3	34. 7.10
44	31. 7. 5	33. 0. 3	34. 4. 4	34. 8. 5	37. 8. 6	37. 9. 6	38. 1. 5
48	34. 5.11	36. 0. 3	37. 5. 9	37.10. 3	41. 1. 7	41. 2. 8	41. 7.
52	37. 4. 5	39. 0. 3	40. 7. 3	41. 0. 1	44. 6. 9	44. 7.11	45. 0. 8
56	40. 2.11	42. 0. 3	43. 8. 9	44. 2. 0	47.11.11	48. 1. 2	48. 6. 3
60	43. 1. 5	45. 0. 4	46.10. 3	47. 3.10	51. 5. 1	51. 6. 4	51.11.10
64	45.11.11	48. 0. 4	49.11. 8	50. 5. 8	54.10. 3	54.11. 7	55. 5. 5
68	48.10. 5	51. 0. 4	53. 1. 2	53. 7. 6	58. 3. 5	58. 4.10	58.11.
72	51. 8.11	54. 0. 4	56. 2. 8	56. 9. 4	61. 8. 6	61.10. 0	62. 4. 7
76	54. 7. 4	57. 0. 5	59. 4. 2	59.11. 2	65. 1. 8	65. 3. 3	65.10. 2
80	57. 5.10	60. 0. 5	62. 5. 7	63. 1. 1	68. 6. 9	68. 8. 6	69. 3. 9
84	60. 4. 4	63. 0. 5	65. 7. 1	66. 2.11	71.11.11	72. 1. 9	72. 9. 4
88	63. 2.10	66. 0. 6	68. 8. 7	69. 4.10	75. 5. 0	75. 7.	76. 2.11
92	66. 1. 4	69. 0. 6	71.10. 1	72. 6. 9	78.10. 2	79. 0. 2	79. 8. 6
96	68.11.10	72. 0. 6	74.11. 6	75. 8. 7	82. 3. 3	82. 5. 4	83. 2. 1
100	71.10. 4	75. 0. 7	78. 1. 0	78.10. 6	85. 8. 5	85.10. 7	86. 7. 8

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
0.10. 7	0.10. 8	0.11. 3	0.11.11	1. 0. 2	1. 0. 7	1. 0. 9	1. 1. 9
1. 9. 2	1. 9. 4	1.10. 6	1.11.11	2. 0. 3	2. 1. 2	2. 1. 5	2. 3. 6
2. 7. 9	2. 8.	2. 9.10	2.11.10	3. 0. 5	3. 1. 9	3. 2. 2	3. 5. 3
3. 6. 5	3. 6. 9	3. 9. 1	3.11. 9	4. 0. 7	4. 2. 4	4. 2.11	4. 7. 1
7. 0. 9	7. 1. 5	7. 6. 1	7.11. 7	8. 1. 1	8. 4. 8	8. 5. 9	9. 2. 1
10. 7. 2	10. 8. 2	11. 3. 2	11.11. 4	12. 1. 8	12. 6.11	12. 8. 8	13. 9. 1
14. 1. 6	14. 2.10	15. 0. 3	15.11. 1	16. 2. 2	16. 9. 3	16.11. 6	18. 4. 2
17. 7.11	17. 9. 7	18. 9. 4	19.10.10	20. 2. 9	20.11. 7	21. 2. 5	22.11. 2
21. 2. 3	21. 4. 4	22. 6. 5	23.10. 8	24. 3. 3	25. 1.11	25. 5. 4	27. 6. 3
24. 8. 8	24.11.	26. 3. 5	27.10. 5	28. 3.10	29. 4. 2	29. 8. 2	32. 1. 3
28. 3.	28. 5. 9	30. 0. 6	31.10. 2	32. 4. 4	33. 6. 6	33.11. 1	36. 8. 4
31. 9. 5	32. 0. 6	33. 9. 7	35.10.	36. 4.11	37. 8.10	38. 2.	41. 3. 4
35. 3. 9	35. 7. 2	37. 6. 7	39. 9. 9	40. 5. 5	41.11. 2	42. 4.10	45.10. 5
38.10. 2	39. 1.11	41. 3. 8	43. 9. 6	44. 6.	46. 1. 5	46. 7. 9	50. 5. 5
42. 4. 6	42. 8. 8	45. 0. 9	47. 9. 4	48. 6. 6	50. 3. 9	50.10. 7	55. 0. 6
45.10.11	46. 3. 4	48. 9. 9	51. 9. 1	52. 7. 1	54. 6. 1	55. 1. 4	59. 7. 6
49. 5. 3	49.10. 1	52. 6.10	55. 8.10	56. 7. 7	58. 8. 5	59. 4. 3	64. 2. 7
52.11. 8	53. 4. 9	56. 3.11	59. 8. 8	60. 8. 2	62.10. 8	63. 7. 2	68. 9. 7
56. 6.	56.11. 6	60. 1.	63. 8. 5	64. 8. 8	67. 1.	67.10.	73. 4. 8
60. 0. 5	60. 6. 3	63.10. 1	67. 8. 2	68. 9. 3	71. 3. 4	72. 0.11	77.11. 8
63. 6. 9	64. 0.11	67. 7. 1	71. 8.	72. 9. 9	75. 5. 7	76. 3.10	82. 6. 9
67. 1. 2	67. 7. 8	71. 4. 2	75. 7. 9	76.10. 4	79. 7.11	80. 6. 9	87. 1. 9
70. 7. 6	71. 2. 4	75. 1. 3	79. 7. 6	80.10.10	83.10. 3	84. 9. 7	91. 8.10
74. 1.11	74. 9. 1	78.10. 3	83. 7. 4	84.11. 5	88. 0. 7	89. 0. 6	96. 3.10
77. 8. 3	78. 3.10	82. 7. 4	87. 7. 1	89.	92. 2.10	93. 3. 5	100.10.10
81. 2. 8	81.10. 7	86. 4. 5	91. 6.10	93. 0. 6	96. 5. 2	97. 6. 3	105. 5.11
84. 9.	85. 5. 3	90. 1. 6	95. 6. 8	97. 1. 1	100. 7. 6	101. 9. 2	110. 1. 0
88. 3. 5	89. 0. 0	93.10. 6	99. 6. 5	101. 1. 7	104. 9.10	106. 0. 1	114. 8. 0

Morges.	Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.
Sols.							
1	0. 8. 6	0. 8.11	0. 9. 3	0. 9. 4	0.10. 2	0.10. 2	0.10. 3
2	1. 5. 1	1. 5.10	1. 6. 6	1. 6. 9	1. 8. 4	1. 8. 5	1. 8. 7
3	2. 1. 7	2. 2. 8	2. 3.10	2. 4. 1	2. 6. 6	2. 6. 7	2. 6.10
4	2.10. 1	2.11. 7	3. 1. 1	3. 1. 5	3. 4. 8	3. 4. 9	3. 5. 1
8	5. 8. 3	5.11. 3	6. 2. 2	6. 2.11	6. 9. 4	6. 9. 7	6.10. 3
12	8. 6. 4	8.10.10	9. 3. 2	9. 4. 4	10. 2.	10. 2. 4	10. 3. 5
16	11. 4. 5	11.10. 6	12. 4. 3	12. 5. 9	13. 6. 8	13. 7. 1	13. 8. 6
20	14. 2. 6	14.10. 1	15. 5. 4	15. 7. 2	16.11. 4	16.11.10	17. 1. 8
24	17. 0. 7	17. 9. 9	18. 6. 5	18. 8. 7	20. 4.	20. 4. 7	20. 6. 9
28	19.10. 9	20. 9. 4	21. 7. 5	21.10. 1	23. 8. 8	23. 9. 4	23.11.10
32	22. 8.10	23. 9.	24. 8. 6	24.11. 6	27. 1. 4	27. 2. 2	27. 5.
36	25. 6.11	26. 8. 7	27. 9. 7	28. 0.11	30. 6.	30. 6.11	30.10. 1
40	28. 5.	29. 8. 3	30.10. 8	31. 2. 4	33.10. 8	33.11. 8	34. 3. 3
44	31. 3. 2	32. 7.10	33.11. 8	34. 3.10	37. 3. 4	37. 4. 5	37. 8. 4
48	34. 1. 3	35. 7. 5	37. 0. 9	37. 5. 3	40. 8.	40. 9. 2	41. 1. 6
52	36.11. 4	38. 7. 1	40. 1.10	40. 6. 8	44. 0. 9	44. 2.	44. 6. 7
56	39. 9. 5	41. 6. 9	43. 2.11	43. 8. 1	47. 5. 5	47. 6. 9	47.11. 9
60	42. 7. 7	44. 6. 4	46. 3.11	46. 9. 7	50.10. 1	50.11. 6	51. 4.10
64	45. 5. 8	47. 6.	49. 5.	49.11.	54. 2. 9	54. 4. 4	54.10.
68	48. 3. 9	50. 5. 7	52. 6. 1	53. 0. 5	57. 7. 5	57. 9. 1	58. 3. 1
72	51. 1.10	53. 5. 3	55. 7. 2	56. 1.11	61. 0. 1	61. 1.10	61. 8. 3
76	54.	56. 4.10	58. 8. 2	59. 3. 4	64. 4. 9	64. 6. 6	65. 1. 4
80	56.10. 1	59. 4. 6	61. 9. 3	62. 4. 9	67. 9. 5	67.11. 4	68. 6. 6
84	59. 8. 2	62. 4. 1	64.10. 4	65. 6. 2	71. 2. 1	71. 4. 1	71.11. 7
88	62. 6. 3	65. 3. 8	67.11. 5	68. 7. 8	74. 6. 9	74. 8.10	75. 4. 9
92	65. 4. 5	68. 3. 4	71. 0. 5	71. 9. 1	77.11. 5	78. 1. 7	78. 9.10
96	68. 2. 6	71. 2.10	74. 1. 6	74.10. 6	81. 4. 1	81. 6. 5	82. 3.
100	71. 0. 7	74. 2. 8	77. 2. 7	78.	84. 8. 9	84.11. 2	85. 8. 1

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Vevay.	Nion.	Aigle.
0.10. 6	0.10. 7	0.11. 2	0.11.10	0.11.10	1. 0. 5	1. 0. 7	1. 1. 7
1. 8.11	1. 9. 1	1.10. 3	1.11. 7	1.11. 9	2. 0.11	2. 1. 2	2. 3. 2
2. 7. 5	2. 7. 8	2. 9. 5	2.11. 6	2.11. 7	3. 1. 4	3. 1. 9	3. 4.10
3. 5.11	3. 6. 3	3. 8. 7	3.11. 3	3.11. 6	4. 1. 9	4. 2. 4	4. 6. 5
6.11.10	7. 0. 6	7. 5. 1	7.10. 6	7.10.11	8. 3. 6	8. 4. 7	9. 0.10
10. 5. 9	10. 6. 9	11. 1. 8	11. 9. 9	11.10. 5	12. 5. 3	12. 6.11	13. 7. 3
13.11. 8	14. 1. 0	14.10. 3	15. 9.	15. 9.10	16. 7.	16. 9. 3	18. 1. 8
17. 5. 7	17. 7. 3	18. 6.10	19. 8. 3	19. 9. 3	20. 8. 9	20.11. 7	22. 8. 1
20.11. 6	21. 1. 6	22. 3. 4	23. 7. 6	23. 8. 9	24.10. 6	25. 1.11	27. 2. 6
24. 5. 5	24. 7. 9	26. 0. 1	27. 6. 9	27. 8. 3	29. 0. 3	29. 4. 3	31. 8.11
27.11. 4	28. 2.	29. 8. 7	51. 6.	31. 7. 9	33. 2.	33. 6. 7	36. 3. 4
31. 5. 3	31. 8. 3	33. 5. 2	35. 5. 3	35. 7. 2	37. 3. 9	37. 8.11	40. 9. 9
34.11. 2	35. 2. 6	37. 1. 9	39. 4. 6	39. 6. 7	41. 5. 7	41.11. 3	45. 4. 2
38. 5. 1	38. 8. 9	40.10. 3	43. 3. 9	43. 6. 1	45. 7. 4	46. 1. 6	49.10. 7
41.11.	42. 3.	44. 6. 9	47. 3.	47. 5. 7	49. 9. 1	50. 3.10	54. 5.
45. 4.10	45. 9. 3	48. 3. 4	51. 2. 3	51. 5.	53.10.10	54. 6. 2	58.11. 5
48.10. 9	49. 3. 6	52. 0. 0	55. 1. 6	55. 4. 6	58. 0. 7	58. 8. 6	63. 5.10
52. 4. 8	52. 9. 9	55. 8. 7	59. 0. 9	59. 4.	62. 2. 4	62.10. 9	68. 0. 3
55.10. 7	56. 4.	59. 5. 2	63.	63. 3. 5	66. 4. 1	67. 1. 1	72. 6. 8
59. 4. 6	59.10. 3	63. 1. 9	66.11. 3	67. 2.10	70. 5.10	71. 3. 5	77. 1. 2
62.10. 5	63. 4. 6	66.10. 3	70.10. 6	71. 2. 4	74. 7. 7	75. 5. 9	81. 7. 7
66. 4. 4	66.10. 9	70. 6.10	74. 9. 9	75. 1. 9	78. 9. 4	79. 8. 1	86. 2.
69.10. 3	70. 5.	74. 3. 5	78. 9.	79. 1. 2	82.11. 2	83.10. 5	90. 8. 5
73. 4. 2	73.11. 2	78.	82. 8. 3	83. 0. 8	87. 0.11	88. 0. 8	95. 2.10
76.10. 1	77. 5. 5	81. 8. 6	86. 7. 6	87. 0. 2	91. 2. 8	92. 3.	99. 9. 3
80. 4.	80.11. 8	85. 5.	90. 6. 9	90.11. 8	95. 4. 5	96. 5. 4	104. 3. 8
83. 9.10	84. 5.11	89. 1. 6	94. 6.	94.11. 2	99. 6. 2	100. 7. 8	108.10. 1
87. 3. 9	88. 0. 2	92.10.	98. 5. 3	98.10. 7	103. 8.	104.10.	113. 4. 6

Vevay.	Moudon.	Cossonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
1	0. 8. 3	0. 8. 7	0. 8.11	0. 9. 0	0. 9.10	0. 9.10	0. 9.11
2	1. 4. 5	1. 5. 2	1. 5.10	1. 6. 0	1. 7. 8	1. 7. 8	1. 7.10
3	2. 0. 8	2. 1. 9	2. 2.10	2. 3. 1	2. 5. 5	2. 5. 6	2. 5. 9
4	2. 8.10	2.10. 4	2.11. 9	3. 0. 1	3. 3. 3	3. 3. 4	3. 3. 8
8	5. 5. 9	5. 8. 8	5.11. 6	6. 0. 2	6. 6. 6	6. 6. 8	6. 7. 4
12	8. 2. 8	8. 7. 1	8.11. 3	9. 0. 3	9. 9. 9	9.10. 0	9.11.
16	10.11. 7	11. 5. 5	11.11. 0	12. 0. 4	13. 1. 0	13. 1. 4	13. 2. 8
20	13. 8. 6	14. 3. 9	14.10. 9	15. 0. 5	16. 4. 3	16. 4. 8	16. 6. 4
24	16. 5. 5	17. 2. 2	17.10. 6	18. 0. 6	19. 7. 6	19. 8.	19.10.
28	19. 2. 4	20. 0. 6	20.10. 3	21. 0. 7	22.10. 9	22.11. 4	23. 1. 8
32	21.11. 2	22.10.10	23.10.	24. 0. 8	26. 2.	26. 2. 8	26. 5. 4
36	24. 8. 1	25. 9. 3	26. 9. 9	27. 0. 9	29. 5. 3	29. 6.	29. 9.
40	27. 5.	28. 7. 7	29. 9. 6	30. 0.10	32. 8. 6	32. 9. 3	33. 0. 8
44	30. 1.10	31. 5.11	32. 9. 3	33. 0.11	35.11. 8	36. 0. 7	36. 4. 4
48	32.10. 9	34. 4. 4	35. 9.	36. 1.	39. 2.11	39. 3.11	39. 8.
52	35. 7. 8	37. 2. 8	38. 8. 9	39. 1. 1	42. 6. 2	42. 7. 3	42.11. 8
56	38. 4. 7	40. 1.	41. 8. 6	42. 1. 2	45. 9. 5	45.10. 7	46. 3. 4
60	41. 1. 5	42.11. 5	44. 8. 3	45. 1. 3	49. 0. 8	49. 1.11	49. 7.
64	43.10. 4	45. 9. 9	47. 8.	48. 1. 4	52. 3.11	52. 5. 3	52.10. 8
68	46. 7. 3	48. 8. 1	50. 7. 9	51. 1. 5	55. 7. 2	55. 8. 7	56. 2. 4
72	49. 4. 2	51. 6. 6	53. 7. 6	54. 1. 6	58.10. 5	58.11.11	59. 6.
76	52. 1.	54. 4.10	56. 7. 3	57. 1. 7	62. 1. 7	62. 3. 2	62. 9. 8
80	54. 9.11	57. 3. 2	59. 7.	60. 1. 8	65. 4.10	65. 6. 6	66. 1. 4
84	57. 6.10	60. 1. 7	62. 6. 9	63. 1. 9	68. 8. 1	68. 9.10	69. 5.
88	60. 3. 9	63.	65. 6. 6	66. 1.10	71.11. 4	72. 1. 2	72. 8. 8
92	63. 0. 7	65.10. 4	68. 6. 3	69. 1.11	75. 2. 6	75. 4. 6	76. 0. 4
96	65. 9. 6	68. 8. 8	71. 6.	72. 2.	78. 5. 9	78. 7.10	79. 4.
100	68. 6. 5	71. 7.	74. 5. 9	75. 2. 1	81. 9.	81.11. 2	82. 7. 8

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Rommainmot.	Morges.	Nion.	Aigle.
0.10. 1	0.10. 2	0.10. 9	0.11. 5	0.11. 5	0.11. 7	1. 0. 2	1. 1. 1
1. 8. 3	1. 8. 4	1. 9. 6	1.10. 9	1.10.11	1.11. 2	2. 0. 3	2. 2. 3
2. 6. 4	2. 6. 6	2. 8. 3	2.10. 2	2.10. 4	2.10. 9	3. 0. 5	3. 3. 4
3. 4. 5	3. 4. 8	3. 7.	3. 9. 7	3. 9.10	3.10. 4	4. 0. 6	4. 4. 6
6. 8.10	6. 9. 4	7. 2.	7. 7. 2	7. 7. 7	7. 8. 8	8. 1. 1	8. 9.
10. 1. 3	10. 2.	10. 8.11	11. 4. 9	11. 5. 4	11. 6.11	12. 1. 7	13. 1. 6
13. 5. 8	13. 6. 7	14. 3.11	15. 2. 3	15. 3. 2	15. 5. 3	16. 2. 2	17. 6.
16.10. 1	16.11. 3	17.10.11	18.11.10	19. 0.11	19. 3. 7	20. 2. 8	21.10. 6
20. 2. 6	20. 3.11	21. 5.11	22. 9. 5	22.10. 9	23. 1.10	24. 3. 3	26. 3.
23. 6.11	23. 8. 7	25. 0.10	26. 7.	26. 8. 6	27. 0. 2	28. 3. 9	30. 7. 6
26.11. 4	27. 1. 3	28. 7.10	30. 4. 7	30. 6. 4	30.10. 6	32. 4. 4	35.
30. 3. 9	30. 5.11	32. 2.10	34. 2. 2	34. 4. 1	34. 8. 9	36. 4.10	39. 4. 6
33. 8. 2	33.10. 6	35. 9.10	37.11. 8	38. 1.11	38. 7.	40. 5. 5	43. 9.
37. 0. 7	37. 3. 2	39. 4. 9	41. 9. 3	41.11. 8	42. 5. 4	44. 5.11	48. 1. 6
40. 5.	40. 7.10	42.11. 9	45. 6.10	45. 9. 6	46. 3. 8	48. 6. 6	52. 6.
43. 9. 5	44. 0. 6	46. 6. 9	49. 4. 5	49. 7. 3	50. 2.	52. 7.	56.10. 6
47. 1.10	47. 5. 2	50. 1. 9	53. 2.	53. 5. 1	54. 0. 3	56. 7. 7	61. 3.
50. 6. 4	50. 9.10	53. 8. 8	56.11. 7	57. 2.10	57.10. 7	60. 8. 1	65. 7. 6
53.10. 9	54. 2. 5	57. 3. 8	60. 9. 1	61. 0. 8	61. 8.11	64. 8. 8	70.
57. 3. 2	57. 7. 1	60.10. 8	64. 6. 8	64.10. 5	65. 7. 2	68. 9. 2	74. 4. 6
60. 7. 7	60.11. 9	64. 5. 8	68. 4. 3	68. 8. 3	69. 5. 6	72. 9. 9	78. 9.
64.	64. 4. 5	68. 0. 7	72. 1.10	72. 6.	73. 3.10	76.10. 3	83. 1. 6
67. 4. 5	67. 9. 1	71. 7. 7	75.11. 5	76. 3.10	77. 2. 1	80.10.10	87. 6.
70. 9.10	71. 1. 9	75. 2. 7	79. 9.	80. 1. 7	81. 0. 5	84.11. 4	91.10. 6
74. 1. 3	74. 6. 4	78. 9. 7	83. 6. 6	83.11. 5	84.10. 8	88.11.11	96. 3.
77. 5. 8	77.11.	82. 4. 6	87. 4. 1	87. 9. 2	88. 9.	93. 0. 5	100. 7. 6
80.10. 1	81. 3. 8	85.11. 6	91. 1. 8	91. 7.	92. 7. 4	97. 1.	105.
84. 2. 6	84. 8. 4	89. 6. 6	94.11. 3	95. 4. 9	96. 5. 7	101. 1. 6	109. 4. 6

Nion.	Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.
Sols.							
1	0. 8. 2	0. 8. 6	0. 8.10	0. 8.11	0. 9. 8	0. 9. 9	0. 9.10
2	1. 4. 3	1. 5.	1. 5. 8	1. 5.10	1. 7. 5	1. 7. 5	1. 7. 7
3	2. 0. 5	2. 1. 6	2. 2. 6	2. 2. 9	2. 5. 1	2. 5. 2	2. 5. 5
4	2. 8. 6	2.10.	2.11. 4	2.11. 8	3. 2.10	3. 2.11	3. 3. 3
8	5. 5. 1	5. 8.	5.10. 8	5.11. 5	6. 5. 7	6. 5. 9	6. 6. 5
12	8. 1. 7	8. 5.11	8.10. 1	8.11. 2	9. 8. 5	9. 8. 8	9. 9. 8
16	10.10. 2	11. 3.11	11. 9. 5	11.10.10	12.11. 2	12.11. 6	13. 0.11
20	13. 6. 8	14. 1.11	14. 8. 9	14.10. 7	16. 2.	16. 2. 5	16. 4. 2
24	16. 3. 3	16.11.11	17. 8. 1	17.10. 3	19. 4. 9	19. 5. 4	19. 7. 5
28	18.11. 9	19. 9.10	20. 7. 5	20.10.	22. 7. 7	22. 8. 2	22.10. 7
32	21. 8. 4	22. 7.10	23. 6.10	23. 9. 8	25.10. 4	25.11. 1	26. 1.10
36	24. 4.10	25. 5.10	26. 6. 2	26. 9. 5	29. 1. 2	29. 2.	29. 5. 1
40	27. 1. 5	28. 3.10	29. 5. 6	29. 9. 1	32. 4.	32. 4.10	32. 8. 4
44	29. 9.11	31. 1. 9	32. 4.10	32. 8.10	35. 6. 9	35. 7. 9	35.11. 6
48	32. 6. 6	33.11. 9	35. 4. 2	35. 8. 6	38. 9. 7	38.10. 8	39. 2. 9
52	35. 3.	36. 9. 9	38. 3. 7	38. 8. 3	42. 0. 4	42. 1. 6	42. 6.
56	37.11. 7	39. 7. 9	41. 2.11	41. 7.11	45. 3. 2	45. 4. 5	45. 9. 3
60	40. 8. 1	42. 5. 8	44. 2. 3	44. 7. 8	48. 5.11	48. 7. 4	49. 0. 5
64	43. 4. 8	45. 3. 8	47. 1. 7	47. 7. 4	51. 8. 9	51.10. 2	52. 3. 8
68	46. 1. 2	48. 1. 8	50. 0.11	50. 7. 1	54.11. 6	55. 1. 1	55. 6.11
72	48. 9. 9	50.11. 8	53. 0. 4	53. 6. 9	58. 2. 4	58. 4.	58.10. 2
76	51. 6. 3	53. 9. 7	55.11. 9	56. 6. 6	61. 5. 2	61. 6.10	52. 1. 4
80	54. 2.10	56. 7. 7	58.11. 1	59. 6. 2	64. 7.11	64. 9. 9	65. 4. 7
84	56.11. 4	59. 5. 7	61.10. 5	62. 5.11	67.10. 9	68. 0. 8	68. 7.10
88	59. 7.11	62. 3. 7	64. 9. 9	65. 5. 7	71. 1. 6	71. 3. 6	71.11.
92	62. 4. 5	65. 1. 6	67. 9. 1	68. 5. 4	74. 4. 4	74. 6. 5	75. 2. 3
96	65. 1.	67.11. 6	70. 8. 5	71. 5.	77. 7. 1	77. 9. 4	78. 5. 6
100	67. 9. 6	70. 9. 6	73. 7.10	74. 4. 9	80. 9.11	81. 0. 2	81. 8. 8

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Aigle.
0.10.	0.10. 1	0.10. 7	0.11. 3	0.11. 4	0.11. 5	0.11.10	1. 1. 0
1. 8.	1. 8. 2	1. 9. 3	1.10. 6	1.10. 8	1.10.11	1.11. 9	2. 2.
2. 6.	2. 6. 2	2. 7.11	2. 9.10	2. 9.11	2.10. 4	2.11. 7	3. 2.11
3. 4.	3. 4. 4	3. 6. 6	3. 9. 1	3. 9. 3	3. 9. 9	3.11. 6	4. 3.11
6. 7.11	6. 8. 7	7. 1.	7. 6. 1	7. 6. 7	7. 7. 7	7.10.11	8. 7.10
9.11.11	10. 0.11	10. 7. 6	11. 3. 2	11. 3.10	11. 5. 4	11.10. 5	12.11. 9
13. 3.11	13. 5. 2	14. 2.	15. 0. 3	15. 1. 2	15. 3. 2	15. 9.10	17. 3. 8
16. 7.11	16. 9. 6	17. 8. 6	18. 9. 4	18.10. 5	19. 1.	19. 9. 4	21. 7. 7
19.11.10	20. 1. 9	21. 3.	22. 6. 5	22. 7. 8	22.10. 9	23. 8. 9	25.11. 6
23. 3.10	23. 6. 1	24. 9. 6	26. 3. 5	26. 5.	26. 8. 7	27. 8. 3	30. 3. 5
26. 7.10	26.10. 4	28. 4.	30. 0. 6	30. 2. 3	30. 6. 4	31. 7. 8	34. 7. 4
29.11. 9	30. 2. 8	31.10. 6	33. 9. 7	33.11. 6	34. 4. 2	35. 7. 2	38.11. 3
33. 3. 9	33. 7.	35. 5.	37. 6. 8	37. 8.10	38. 1.11	39. 6. 7	43. 3. 2
36. 7. 9	36.11. 3	38.11. 6	41. 3. 8	41. 6. 1	41.11. 9	43. 6. 1	47. 7. 1
39.11. 8	40. 3. 7	42. 6.	45. 0. 9	45. 3. 4	45. 9. 6	47. 5. 6	51.11.
43. 3. 8	43. 7.10	46. 0. 6	48. 9.10	49. 0. 8	49. 7. 4	51. 5.	56. 2.11
46. 7. 8	47. 0. 2	49. 7.	52. 6.11	52. 9.11	53. 5. 1	55. 4. 5	60. 6.10
49.11. 7	50. 4. 5	53. 1. 6	56. 3.11	56. 7. 2	57. 2.11	59. 3.11	64.10. 9
53. 3. 7	53. 8. 9	56. 8.	60. 1.	60. 4. 6	61. 0. 8	63. 3. 4	69. 2. 8
56. 7. 7	57. 1.	60. 2. 6	63.10. 1	64. 1. 9	64.10. 6	67. 2.10	73. 6. 7
59.11. 6	60. 5. 4	63. 9.	67. 7. 2	67.11. 0	68. 8. 3	71. 2. 3	77.10. 6
63. 3. 6	63. 9. 7	67. 3. 6	71. 4. 2	71. 8. 4	72. 6. 1	75. 1. 9	82. 2. 5
66. 7. 6	67. 1.11	70.10.	75. 1. 3	75. 5. 7	76. 3.10	79. 1. 2	86. 6. 4
69.11. 5	70. 6. 2	74. 4. 6	78.10. 4	79. 2.10	80. 1. 8	83. 0. 8	90.10. 3
73. 3. 5	73.10. 6	77.11.	82. 7. 5	83. 0. 2	83.11. 5	87. 0. 1	95. 2. 2
76. 7. 5	77. 2. 9	81. 5. 6	86. 4. 5	86. 9. 5	87. 9. 3	90.11. 7	99. 6. 1
79.11. 4	80. 7. 1	85.	90. 1. 6	90. 6. 8	91. 7.	94.11.	103.10.
83. 3. 4	83.11. 4	88. 6. 6	93.10. 7	94. 4. 0	95. 4.10	98.10. 6	108. 1.11

Aigle.	Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.
Sols.							
1	0. 7. 6	0. 7.10	0. 8. 2	0. 8. 3	0. 9. 0	0. 9. 0	0. 9. 1
2	1. 3. 0	1. 3. 9	1. 4. 4	1. 4. 6	1. 6. 0	1. 6. 0	1. 6. 2
3	1. 9. 1	1.11. 7	2. 0. 6	2. 0. 9	2. 2.11	2. 3. 0	2. 3. 2
4	2. 6. 1	2. 7. 5	2. 8. 8	2. 9. 0	2.11.11	3.	3. 0. 3
8	5. 0. 2	5. 2.10	5. 5. 4	5. 6.	5.11.10	5.11.11	6. 0. 6
12	7. 6. 3	7.10. 3	8. 2.	8. 3.	8.11. 8	8.11.11	9. 0. 9
16	10. 0. 4	10. 5. 8	10.10. 8	11. 0. 1	11.11. 7	11.11.10	12. 1. 1
20	12. 6. 5	13. 1. 1	13. 7. 5	13. 9. 1	14.11. 5	14.11.10	15. 1. 4
24	15. 0. 6	15. 8. 6	16. 4. 1	16. 6. 1	17.11. 4	17.11. 9	18. 1. 7
28	17. 6. 7	18. 3.11	19. 0. 9	19. 3. 1	20.11. 3	20.11. 9	21. 1.10
32	20. 0. 8	20.11. 4	21. 9. 5	22. 0. 2	23.11. 1	23.11. 8	24. 2. 2
36	22. 6. 9	23. 7. 9	24. 6. 2	24. 9. 2	26.11.	26.11. 8	27. 2. 5
40	25. 0.10	26. 2. 2	27. 2.10	27. 6. 2	29.10.10	29.11. 7	30. 2. 8
44	27. 6.11	28. 9. 7	29.11. 6	30. 3. 2	32.10. 9	32.11. 7	33. 3.
48	30. 1.	31. 5.	32. 8. 2	33. 0. 3	35.10. 7	35.11. 6	36. 3. 3
52	32. 7. 1	34. 0. 5	35. 4.11	35. 9. 3	38.10. 6	38.11. 6	39. 3. 6
56	35. 1. 2	36. 7.10	38. 1. 7	38. 6. 3	41.10. 4	41.11. 5	42. 3. 9
60	37. 7. 3	39. 3. 3	40.10. 3	41. 3. 3	44.10. 3	44.11. 5	45. 4. 1
64	40. 1. 4	41.10. 8	43. 6.11	44. 0. 4	47.10. 1	47.11. 4	48. 4. 4
68	42. 7. 5	44. 6. 1	46. 3. 8	46. 9. 4	50.10.	50.11. 4	51. 4. 7
72	45. 1. 6	47. 1. 6	49. 0. 4	49. 6. 4	53. 9.10	53.11. 3	54. 4.10
76	47. 7. 7	49. 8.11	51. 9.	52. 3. 5	56. 9. 9	56.11. 3	57. 5. 2
80	50. 1. 8	52. 4. 4	54. 5. 8	55. 0. 5	59. 9. 7	59.11. 2	60. 5. 5
84	52. 7. 9	54.11. 9	57. 2. 5	57. 9. 5	62. 9. 6	62.11. 2	63. 5. 8
88	55. 1.10	57. 7. 2	59.11. 1	60. 6. 5	65. 9. 4	65.11. 1	66. 6.
92	57. 7.11	60. 2. 7	62. 7. 9	63. 3. 6	68. 9. 3	68.11. 1	69. 6. 3
96	60. 2.	62.10.	65. 4. 5	66. 0. 6	71. 9. 1	71.11.	72. 6. 6
100	62. 8. 1	65. 5. 5	68. 1. 2	68. 9. 6	74. 9.	74.11.	75. 6.10

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Niou.
0. 9. 3	0. 9. 4	0. 9.10	0.10. 5	0.10. 6	0.10. 7	0.11. 0	0.11. 1
1. 6. 6	1. 6. 8	1. 7. 8	1. 8.10	1. 8.11	1. 9. 2	1. 9.11	1.10. 2
2. 3. 9	2. 3.11	2. 5. 6	2. 7. 3	2. 7. 5	2. 7. 9	2. 9. 0	2. 9. 3
3. 1.	3. 1. 3	3. 3. 4	3. 5. 8	3. 5.10	3. 6. 4	3. 7.11	3. 8. 5
6. 1.11	6. 2. 6	6. 6. 7	6.11. 4	6.11. 8	7. 0. 8	7. 3.10	7. 4. 9
9. 2.11	9. 3. 9	9. 9.11	10. 5.	10. 5. 6	10. 7.	10.11. 9	11. 1. 2
12. 3.10	12. 5.	13. 1. 2	13.10. 8	13.11. 5	14. 1. 4	14. 7. 7	14. 9. 6
15. 4.10	15. 6. 3	16. 4. 6	17. 4. 4	17. 5. 3	17. 7. 8	18. 3. 6	18. 5.11
18. 5. 9	18. 7. 6	19. 7. 9	20.10.	20.11. 2	21. 2.	21.11. 5	22. 2. 3
21. 6. 9	21. 8. 9	22.11. 1	24. 3. 8	24. 5.	24. 8. 4	25. 7. 3	25.10. 8
24. 7. 8	24.10.	26. 2. 4	27. 9. 4	27.10.10	28. 2. 8	29. 3. 2	29. 7.
27. 8. 8	27.11. 3	29. 5. 8	31. 3.	31. 4. 9	31. 9.	32.11. 1	33. 3. 5
30. 9. 7	31. 0. 6	32. 8.11	34. 8. 8	34.10. 8	35. 3. 4	36. 6.11	36.11. 9
33.10. 7	34. 1. 9	36. 0. 3	38. 2. 4	38. 4. 6	38. 9. 8	40. 2.10	40. 8. 2
36.11. 6	37. 3.	39. 3. 7	41. 8.	41.10. 4	42. 4.	43.10. 9	44. 4. 6
40. 0. 6	40. 4. 4	42. 6.10	45. 1. 8	45. 4. 2	45.10. 4	47. 6. 7	48. 0.11
43. 1. 5	43. 5. 7	45.10. 2	48. 7. 4	48.10.	49. 4. 8	51. 2. 6	51. 9. 3
46. 2. 5	46. 6.10	49. 1. 5	52. 1.	52. 3.11	52.11.	54.10. 5	55. 5. 8
49. 3. 4	49. 8. 1	52. 4. 9	55. 6. 8	55. 9. 9	56. 5. 5	58. 6. 3	59. 2.
52. 4. 4	52. 9. 4	55. 8.	59. 0. 4	59. 3. 8	59.11. 9	62. 2. 2	62.10. 5
55. 5. 3	55.10. 7	58.11. 4	62. 6.	62. 9. 6	63. 6. 1	65.10. 1	66. 6. 9
58. 6. 3	58.11.10	62. 2. 7	65.11. 8	66. 3. 5	67. 0. 5	69. 5.11	70. 3. 2
61. 7. 2	62. 1. 1	65. 5.11	69. 5. 4	69. 9. 4	70. 6. 9	73. 1.10	73.11. 6
64. 8. 2	65. 2. 4	68. 9. 3	72.11.	73. 3. 2	74. 1. 1	76. 9. 9	77. 7.11
67. 9. 1	68. 3. 7	72. 0. 6	76. 4. 8	76. 9.	77. 7. 5	80. 5. 7	81. 4. 3
70.10. 1	71. 4.10	75. 3.10	79.10. 4	80. 2.10	81. 1. 9	84. 1. 6	85. 0. 8
73.11.	74. 6. 1	78. 7. 2	83. 4.	83. 8. 8	84. 8. 1	87. 9. 5	88. 9.
77. 0. 0	77. 7. 5	81.10. 6	86. 9. 8	87. 2. 7	88. 2. 5	91. 5. 3	92. 5. 5

100 lb. froment poids de 16.	La meſure de Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.
Sols.							
5	0.10.11	0.11. 5	0.11.11	1. 0. 0	1. 1. 1	1. 1. 1	1. 1. 2
10	1. 9.11	1.10.10	1.11. 9	2. 0. 0	2. 2. 1	2. 2. 2	2. 2. 5
15	2. 8.10	2.10. 3	2.11. 8	3. 0. 0	3. 3. 2	3. 3. 3	3. 3. 7
20	3. 7. 9	3. 9. 9	3.11. 7	4. 0. 1	4. 4. 3	4. 4. 4	4. 4. 9
40	7. 3. 7	7. 7. 6	7.11. 2	8. 0. 2	8. 8. 5	8. 8. 8	8. 9. 7
60	10.11. 4	11. 5. 2	11.10. 9	12. 0. 2	13. 0. 8	13. 1.	13. 2. 4
80	14. 7. 2	15. 2.11	15.10. 4	16. 0. 3	17. 4.11	17. 5. 4	17. 7. 2
100	18. 3. 0	19. 0. 8	19.10.	20. 0. 4	21. 9. 1	21. 9. 8	22.
120	21.10. 9	22.10. 5	23. 9. 7	24. 0. 5	26. 1. 4	26. 2.	26. 4. 9
140	25. 6. 6	26. 8. 1	27. 9. 2	28. 0. 6	30. 5. 6	30. 6. 4	30. 9. 7
160	29. 2. 4	30. 5.10	31. 8. 9	32. 0. 7	34. 9. 9	34.10. 8	35. 2. 4
180	32.10. 1	34. 3. 7	35. 8. 4	36. 0. 8	39. 2.	39. 3.	39. 7. 2
200	36. 5.11	38. 1. 3	39. 8.	40. 0. 9	43. 6. 3	43. 7. 5	44.
220	40. 1. 8	40. 1.11	43. 7. 7	44. 0.10	47.10. 5	47.11. 9	48. 4. 9
240	43. 9. 6	45. 8. 9	47. 7. 2	48. 0.11	52. 2. 8	52. 4. 1	52. 9. 7
260	47. 5. 3	49. 6. 5	51. 6. 9	52. 1.	56. 6.10	56. 8. 5	57. 2. 4
280	51. 1. 1	53. 4. 2	55. 6. 4	56. 1.	60.11. 1	61. 0. 9	61. 7. 2
300	54. 8.10	57. 1.11	59. 5.11	60. 1. 1	65. 3. 4	65. 5. 1	66.
320	58. 4. 7	60.11. 7	63. 5. 6	64. 1. 2	69. 7. 6	69. 9. 5	70. 4. 9
340	62. 0. 4	64. 9. 4	67. 5. 2	68. 1. 3	73.11. 9	74. 1. 9	74. 9. 7
360	65. 8. 2	68. 7. 1	71. 4. 9	72. 1. 4	78. 4.	78. 6. 1	79. 2. 4
380	69. 3.11	72. 4. 9	75. 4. 4	76. 1. 5	82. 8. 3	82.10. 5	83. 7. 2
400	72.11. 9	76. 2. 6	79. 3.10	80. 1. 6	87. 0. 5	87. 2.10	88.

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.
1. 1. 5	1. 1. 7	1. 2. 4	1. 3. 2	1. 3. 3	1. 3. 5	1. 4. 0	1. 4. 2
2. 2.11	2. 3. 1	2. 4. 7	2. 6. 4	2. 6. 6	2. 6.10	2. 7.11	2. 8. 4
3. 4. 4	3. 4. 8	3. 6.11	3. 9. 6	3. 9. 8	3.10. 2	3.11.11	4. 0. 5
4. 5.10	4. 6. 3	4. 9. 2	5. 0. 8	5. 0.11	5. 1. 8	5. 3.11	5. 4. 7
8.11. 7	9. 0. 5	9. 6. 5	10. 1. 4	10. 1.10	10. 3. 3	10. 7. 9	10. 9. 2
13. 5. 5	13. 6. 8	14. 3. 7	15. 2.	15. 2. 9	15. 4.11	15.11. 8	16. 1. 9
17.11. 3	18. 0.11	19. 0.10	20. 2. 8	20. 3. 8	20. 6. 6	21. 3. 7	21. 6. 5
22. 5.	22. 7. 2	23.10.	25. 3. 3	25. 4. 8	25. 8. 2	26. 7. 6	26.11.
26.10.10	27. 1. 5	28. 7. 2	30. 3.11	30. 5. 7	30. 9. 9	31.11. 4	32. 3. 7
31. 4. 7	31. 7. 8	33. 4. 5	35. 4. 7	35. 6. 6	35.11. 5	37. 3. 2	37. 8. 2
35.10. 5	36. 1.10	38. 1. 8	40. 5. 3	40. 7. 5	41. 1.	42. 7. 1	43. 0.10
40. 4. 3	40. 8. 1	42.10.10	45. 5.11	45. 8. 5	46. 2. 8	47.11.	48. 5. 5
44.10. 1	45. 2. 4	47. 8.	50. 6. 6	50. 9. 4	51. 4. 3	53. 2.11	53.10.
49. 3.10	49. 8. 7	52. 5. 2	55. 7. 2	55.10. 3	56. 5.11	58. 6. 9	59. 2. 7
53. 9. 8	54. 2. 9	57. 2. 4	60. 7.10	60.11. 2	61. 7. 6	63.10. 8	64. 7. 2
58. 3. 5	58. 9.	61.11. 7	65. 8. 6	66. 0. 2	66. 9. 2	69. 2. 6	69.11.10
62. 9. 2	63. 3. 3	66. 8.10	70. 9. 2	71. 1. 1	71.10. 9	74. 6. 4	75. 4. 5
67. 3.	67. 9. 6	71. 6.	75. 9.10	76. 2.	77. 0. 5	79.10. 3	80. 9.
71. 8.10	72. 3. 8	76. 3. 3	80.10. 6	81. 2.11	82. 2.	85. 2. 2	86. 1. 8
76. 2. 8	76. 9.11	81. 0. 5	85.11. 2	83. 3.11	87. 3. 8	90. 6.	91. 6. 3
80. 8. 6	81. 4. 2	85. 9. 8	90.11.10	91. 4.10	92. 5. 3	95. 9.11	96.10.10
85. 2. 3	85.10. 5	90. 6.10	96. 0. 5	96. 5. 9	97. 6.11	101. 1.10	102. 3. 5
89. 8.	90. 4. 8	95. 4.	101. 1. 1	101. 6. 8	102. 8. 6	106. 5. 9	107. 8.

100 lb. de froment poids de 17.	La meſure de Moudon.	Coſſonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lauſanne.
Sols.							
5	0.10. 4	0.10. 9	0.11. 2	0.11. 4	1. 0. 3	1. 0. 4	1. 0. 5
10	1. 8. 7	1. 9. 6	1.10. 5	1.10. 7	2. 0. 7	2. 0. 8	2. 0.10
15	2. 6.11	2. 8. 3	2. 9. 7	2. 9.11	3. 0.10	3. 0.11	3. 1. 3
20	3. 5. 4	3. 7.	3. 8. 9	3. 9. 3	4. 1. 2	4. 1. 3	4. 1. 8
40	6.10. 7	7. 2. 1	7. 5. 6	7. 6. 6	8. 2. 3	8. 2. 6	8. 3. 5
60	10. 3.11	10. 9. 1	11. 2. 4	11. 3. 9	12. 3. 5	12. 3.10	12. 5. 1
80	13. 9. 2	14. 4. 2	14.11. 1	15. 0.11	16. 4. 7	16. 5. 1	16. 6. 9
100	17. 2. 6	17.11. 2	18. 7.10	18.10. 2	20. 5. 9	20. 6. 4	20. 8. 6
120	20. 7. 9	21. 6. 3	22. 4. 8	22. 7. 5	24. 6.10	24. 7. 7	24.10. 2
140	24. 1. 1	25. 1. 3	26. 1. 5	26. 4. 8	28. 8.	28. 8.10	28.11.11
160	27. 6. 5	28. 8. 4	29.10. 2	30. 1.11	32. 9. 2	32.10. 2	33. 1. 7
180	30.11. 8	32. 3. 4	33. 7.	33.11. 2	36.10. 4	36.11. 5	37. 3. 3
200	34. 5.	35.10. 5	37. 3. 9	37. 8. 5	40.11. 6	41. 0. 8	41. 5.
220	37.10. 4	39. 5. 5	41. 0. 6	41. 5. 8	45. 0. 8	45. 1.11	45. 6. 8
240	41. 3. 7	43. 0. 6	44. 9. 4	45. 2.10	49. 1. 9	49. 3. 2	49. 8. 4
260	44. 8.11	46. 7. 6	48. 6. 1	49. 0. 1	53. 2.11	53. 4. 6	53.10.
280	48. 2. 2	50. 2. 7	52. 2.10	52. 9. 4	57. 4. 1	57. 5. 9	57.11. 9
300	51. 7. 6	53. 9. 7	55.11. 7	56. 6. 7	61. 5. 3	61. 7.	62. 1. 5
320	54. 0.10	57. 4. 8	59. 8. 4	60. 3.10	65. 6. 4	65. 8. 4	66. 3. 1
340	58. 6. 2	60.11. 8	63. 5. 2	64. 1.	69. 7. 6	69. 9. 7	70. 4. 9
360	61.11. 5	64. 6. 9	67. 2.	67.10. 3	73. 8. 8	73.10.10	74. 6. 6
380	65. 4. 9	68. 1. 9	70.10. 9	71. 7. 6	77. 9.10	78. 0. 1	78. 8. 2
400	68.10. 1	71. 8.10	74. 7. 7	75. 4. 9	81.11. 0	82. 1. 5	82. 9.11

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.
1. 0. 8	1. 0. 9	1. 1. 6	1. 2. 3	1. 2. 4	1. 2. 6	1. 3. 0	1. 3. 2
2. 1. 4	2. 1. 6	2. 2.11	2. 4. 7	2. 4. 8	2. 5. 0	2. 6. 1	2. 6. 5
3. 1.11	3. 2. 3	3. 4. 5	3. 6.10	3. 7. 0	3. 7. 6	3. 9. 1	3. 9. 7
4. 2. 8	4. 3.	4. 5.10	4. 9. 1	4. 9. 4	4.10. 0	5. 0. 1	5. 0.10
8. 5. 3	8. 6. 1	8.11. 8	9. 6. 2	9. 6. 8	9. 8. 0	10. 0. 3	10. 1. 7
12. 7.11	12. 9. 1	13. 5. 6	14. 3. 3	14. 4.	14. 6.	15. 0. 5	15. 2. 5
16.10. 7	17. 0. 2	17.11. 4	19. 0. 4	19. 1. 5	19. 4. 1	20. 0. 6	20. 3. 2
21. 1. 2	21. 3. 2	22. 5. 2	23. 9. 5	23.10. 9	24. 2. 1	25. 0. 8	25. 4. 0
25. 3.10	25. 6. 3	26.11.	28. 6. 6	28. 8. 1	29. 0. 1	30. 0. 9	30. 4. 9
29. 6. 6	29. 9. 3	31. 4.10	33. 3. 7	33. 5. 5	33.10. 2	35. 0.11	35. 5. 7
33. 9. 1	34. 0. 4	35.10. 8	38. 0. 8	38. 2.10	38. 8. 2	40. 1.	40. 6. 5
37.11. 9	38. 3. 4	40. 4. 6	42. 9. 9	43. 0. 2	43. 6. 2	45. 1. 2	45. 7. 2
42. 2. 5	42. 6. 4	44.10. 4	47. 6.10	47. 9. 6	48. 4. 3	50. 1. 4	50. 8.
46. 5.	46. 9. 5	49. 4. 2	52. 4.	52. 6.10	53. 2. 3	55. 1. 5	55. 8. 9
50. 7. 8	51. 0. 5	53.10.	57. 1. 1	57. 4. 2	58. 0. 3	60. 1. 7	60. 9. 7
54.10. 4	55. 3. 5	58. 3.10	61.10. 2	62. 1. 7	62.10. 3	65. 1. 8	65.10. 5
59. 0.11	59. 6. 6	62. 9. 8	66. 7. 3	66.10.11	67. 8. 4	70. 1.10	70.11. 2
63. 3. 7	63. 9. 6	67. 3. 6	71. 4. 4	71. 8. 3	72. 6. 4	75. 1.11	76. 0. 0
67. 6. 3	68. 0. 7	71. 9. 5	76. 1. 5	76. 5. 8	77. 4. 5	80. 2.	81. 0.10
71. 8.10	72. 3. 7	76. 3. 3	80.10. 6	81. 3. 0	82. 2. 5	85. 2. 2	86. 1. 7
75.11. 6	76. 6. 8	80. 9. 1	85. 7. 7	86. 0. 4	87. 0. 5	90. 2. 4	91. 2. 4
80. 2. 2	80. 9. 8	85. 2.11	90. 4. 8	90. 9. 8	91.10. 6	95. 2. 5	96. 3. 2
84. 4. 9	85. 0. 9	89. 8. 9	95. 1. 9	95. 7.	96. 8. 6	100. 2. 7	101. 4. 0

100 lb. froment poids de 18.	La mesure de Moudon.	Cossonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
5	0. 9. 9	0.10. 2	0.10. 7	0.10. 8	0.11. 7	0.11. 8	0.11. 9
10	1. 7. 6	1. 8. 4	1. 9. 2	1. 9. 4	1.11. 3	1.11. 3	1.11. 6
15	2. 5. 2	2. 6. 5	2. 7. 8	2. 8. 1	2.10.10	2.10.11	2.11. 2
20	3. 2.11	3. 4. 8	3. 6. 4	3. 6. 9	3.10. 5	3.10. 6	3.10.11
40	6. 5.10	6. 9. 4	7. 0. 7	7. 1. 5	7. 8.10	7. 9. 1	7. 9.10
60	9. 8. 9	10. 2.	10. 6.11	10. 8. 2	11. 7. 3	11. 7. 7	11. 8. 9
80	12.11. 8	13. 6. 7	14. 1. 2	14. 2.11	15. 5. 8	15. 6. 1	15. 7. 9
100	16. 2. 7	16.11. 3	17. 7. 6	17. 9. 7	19. 4. 1	19. 4. 7	19. 6. 8
120	19. 5. 6	20. 3.11	21. 1. 9	21. 4. 4	23. 2. 6	23. 3. 2	23. 5. 7
140	22. 8. 5	23. 8. 7	24. 8. 1	24.11. 1	27. 0.11	27. 1. 8	27. 4. 6
160	25.11. 5	27. 1. 2	28. 2. 4	28. 5. 9	30.11. 4	31. 0. 2	31. 3. 6
180	29. 2. 4	30. 5.10	31. 8. 8	32. 0. 6	34. 9. 9	34.10. 8	35. 2. 5
200	32. 5. 3	33.10. 6	35. 2.11	35. 7. 3	38. 8. 3	38. 9. 3	39. 1. 4
220	35. 8. 2	37. 3. 2	38. 9. 3	39. 1.11	42. 6. 8	42. 7. 9	43. 0. 3
240	38.11. 1	40. 7. 9	42. 3. 7	42. 8. 8	46. 5. 1	46. 6. 3	46.11. 2
260	42. 2.	44. 0. 5	45. 9.10	46. 3. 5	50. 3. 6	50. 4.10	50.10. 2
280	45. 4.11	47. 5. 1	49. 4. 2	49.10. 2	54. 1.11	54. 3. 4	54. 9. 1
300	48. 7.10	50. 9. 9	52.10. 5	53. 4.10	58. 0. 4	58. 1.10	58. 8.
320	51.10. 9	54. 2. 5	56. 4. 8	56.11. 7	61.10. 9	62. 0. 5	62. 6.11
340	55. 1. 8	57. 7.	59.11.	60. 6. 4	65. 9. 2	65.10.11	66. 5.11
360	58. 4. 7	60.11. 8	63. 5. 4	64. 1.	69. 7. 7	69. 9. 5	70. 4.10
380	61. 7. 6	64. 4. 4	66.11. 7	67. 7. 9	73. 6.	73. 8.	74. 3. 9
400	64.10. 5	67. 9.	70. 5.10	71. 2. 6	77. 4. 6	77. 6. 6	78. 2. 8

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.
0.11.11	1. 0. 1	1. 0. 9	1. 1. 6	1. 1. 7	1. 1. 8	1. 2. 2	1. 2. 4
1.11.11	2. 0. 1	2. 1. 5	2. 2.11	2. 3. 1	2. 3. 5	2. 4. 5	2. 4. 9
2.11. 9	3. 0. 2	3. 2. 2	3. 4. 5	3. 4. 7	3. 5. 1	3. 6. 7	3. 7. 1
3.11.10	4. 0. 2	4. 2.10	4. 5.11	4. 6. 2	4. 6. 9	4. 8. 9	4. 9. 5
7.11. 8	8. 0. 5	8. 5. 8	8.11.10	9. 0. 4	9. 1. 7	9. 5. 7	9. 6.10
11.11. 6	12. 0. 7	12. 8. 6	13. 5. 9	13. 6. 6	13. 8. 4	14. 2. 4	14. 4. 3
15.11. 4	16. 0.10	16.11. 5	17.11. 8	18. 0. 8	18. 3. 1	18.11. 2	19. 1. 8
19.11. 2	20. 1.	21. 2. 3	22. 5. 7	22. 6.10	22. 9.10	23. 7.11	23.11. 1
23.11.	24. 1. 2	25. 5. 1	26.11. 6	27. 1.	27. 4. 8	28. 4. 9	28. 8. 6
27.10.10	28. 1. 5	29. 7.11	31. 5. 5	31. 7. 2	31.11. 5	33. 1. 6	33. 5.11
31.10. 7	32. 1. 8	33.10. 9	35.11. 4	36. 1. 4	36. 6. 3	37.10. 4	38. 3. 5
35.10. 5	36. 1.10	38. 1. 7	40. 5. 3	40. 7. 6	41. 1.	42. 7. 1	43. 0.10
39.10. 3	40. 2.	42. 4. 5	44.11. 2	45. 1. 8	45. 7. 9	47. 3.10	47.10. 3
43.10. 1	44. 2. 3	46. 7. 3	49. 5. 1	49. 7.10	50. 2. 6	52. 0. 8	52. 7. 8
47. 9.11	48. 2. 5	50.10. 1	53.10.11	54. 2.	54. 9. 3	56. 9. 6	57. 5. 1
51. 9. 9	52. 2. 7	55. 1.	58. 4.10	58. 8. 2	59. 4. 1	61. 6. 3	62. 2. 6
55. 9. 7	56. 2.10	59. 3.10	62.10. 9	63. 2. 4	63.10.10	66. 3.	66.11.11
59. 9. 5	60. 3. 1	63. 6. 8	67. 4. 8	67. 8. 6	68. 5. 7	71.11.10	71. 9. 4
63. 9. 2	64. 3. 4	67. 9. 7	71.10. 8	72. 2. 8	73. 0. 6	75. 8. 8	76. 6. 9
67. 9. 0	68. 3. 6	72. 0. 5	76. 4. 7	76. 8.10	77. 7. 2	80. 5. 5	81. 4. 2
71. 8.10	72. 3. 8	76. 3. 3	80.10. 6	81. 3.	82. 2.	85. 2. 2	86. 1. 7
75. 8. 8	76. 3.10	80. 6. 1	85. 4. 5	85. 9. 2	86. 8. 9	89.11.	90.11.
79. 8. 6	80. 4.	84. 8.11	89.10. 4	90. 3. 4	91. 3. 7	94. 7.10	95. 8. 5

TABLE DE RÉDUCTION.

J'AI parlé dans mon mémoire, de la néceffité de réduire toutes les mefures à une commune, que j'ai fupofé contenir éxactement douze pots de Berne, & mieux encore de réduire toutes les mefures au poids. On regarde cette réduction comme prèfque impoffible, à caufe des cenfes feigneuriales, qui font en très-petites fractions. J'ai établi cette table de réduction pour la mefure de Morges, comme un échantillon de celles qu'il y auroit à établir pour chaque mefure à réduire.

Après les opérations préliminaires d'un mefurage fait à l'eau, & de bonnes expériences fur la pefanteur de chaque efpèce de grains, s'il s'agiffoit de réduire au poids, on établiroit des tabelles fuivant la forme de celle-ci, ou, au moyen de quelques additions très-aifées, les calculs de réduction font tous faits, la table indiquant la réduction précife depuis 4 quarterons jufques à un douziéme de quarteron, & au revers de la table, les fractions plus petites de 144mes, & de 1728mes, qu'il y auroit à ajouter.

Soit à réduire une cenfe de $3\frac{1}{2}\frac{1}{48}$ de quarteron froment mefure de Morges. La tabelle me dit que $3\frac{1}{2}$ Q. valent 2 Q. 10. 7. 11. & au poids 89 lb. 13 onc. 23. d. 2 gr.
$\frac{1}{48}$ foit $\frac{3}{144}$ . . . . 2. 6. . . . . . . 8. . 13. 10.
Le tout . . . . 2. Q. 10. 10. 5. & au poids 90 lb. 6 onc. 12. d. 12. gr.

NB. Les calculs de la réduction au poids repofent fur cette fuppofition, que le quarteron de froment mefure de Laufanne pèfe 22 lb. au poids de marc. Si les expériences donnoient un poids plus ou moins grand, il faudroit établir les tabelles fur d'autres calculs.

Mesure de Morges.		Nouvelle mesure.				Au poids de marc.			
Quarter.		Quart.	douz.	144mes	1728mes soit pots.	lb.	onc.	den.	gr.
4.		3.	3.	7.	6	102.	11.	9.	7
3.	$\frac{11}{12}$	3.	2.	9.	7	100.	9.	3.	15
3.	10	3.	1.	11.	8	98.	6.	21.	23
3.	9	3.	1.	1.	9	96.	4.	16.	6
3.	8	3.	0.	3.	10	94.	2.	10.	14
3.	7	2.	11.	6.	0	92.	0.	4.	21
3.	6	2.	10.	8.	1	89.	13.	23.	4
3.	5	2.	9.	10.	2	87.	11.	17.	12
3.	4	2.	9.	0.	3	85.	9.	11.	19
3.	3	2.	8.	2.	4	83.	7.	6.	3
3.	2	2.	7.	4.	5	81.	5.	0.	10
3.	1	2.	6.	6.	6	79.	2.	18.	17
3.		2.	5.	8.	7	77.	0.	12.	22
2.	11	2.	4.	10.	$8\frac{1}{2}$	74.	14.	7.	7
2.	10	2.	4.	0.	10	72.	12.	1.	14
2.	9	2.	3.	2.	11	70.	9.	19.	21
2.	8	2.	2.	5.	0	68.	7.	14.	4
2.	7	2.	1.	7.	1	66.	5.	8.	11
2.	6	2.	0.	9.	2	64.	3.	2.	19
2.	5	1.	11.	11.	3	62.	0.	21.	2
2.	4	1.	11.	1.	4	59.	14.	15.	9
2.	3	1.	10.	3.	6	57.	12.	9.	16
2.	2	1.	9.	5.	7	55.	10.	4.	0
2.	1	1.	8.	7.	8	53.	7.	22.	7
2.		1.	7.	9.	9	51.	5.	16.	16

Mefure de Morges.		Nouvelle mefure.				Au poids de marc.			
Quarter.		Quart.	douz.	144mes	1728mes foit pots.	lb.	onc.	den.	gr.
1.	$\frac{11}{12}$	1.	6.	11.	10	49.	3.	11.	0
1.	10	1.	6.	1.	11	47.	1.	5.	7
1.	9	1.	5.	4.	0	44.	14.	23.	14
1.	8	1.	4.	6.	1	42.	12.	17.	21
1.	7	1.	3.	8.	3	40.	10.	12.	4
1.	6	1.	2.	10.	4	38.	8.	6.	11
1.	5	1.	2.	0.	5	36.	6.	0.	21
1.	4	1.	1.	2.	6	34.	3.	19.	4
1.	3	1.	0.	4.	7	32.	1.	13.	12
1.	2		11.	6.	8	29.	15.	7.	20
1.	1		10.	8.	9	27.	13.	2.	3
1.			9.	10.	10	25.	10.	20.	9
	$\frac{11}{12}$		9.	0.	11	23.	8.	14.	17
	10		8.	3.	1	21.	6.	9.	0
	9		7.	5.	2	19.	4.	3.	7
	8		6.	7.	3	17.	1.	21.	14
	7		5.	9.	4	14.	15.	15.	21
	6		4.	11.	5	12.	13.	10.	5
	5		4.	1.	6	10.	11.	4.	12
	4		3.	3.	8	8.	8.	22.	19
	3		2.	5.	9	6.	6.	17.	3
	2		1.	7.	10	4.	4.	11.	10
	1			9.	11	2.	2.	5.	17

Mesure de Morges.	Nouvelle mesure.				Au poids de marc.			
Quarter.	Quart.	douz. soit pots.	144mes	1728mes	lb.	onc.	den.	gr.
$\frac{11}{144}$	0.	0.	9.	1	1.	15.	9.	6
10			8.	3	1.	12.	12.	19
9			7.	5	1.	9.	16.	$7\frac{1}{2}$
8			6.	7	1.	6.	19.	20
7			5.	9	1.	3.	23.	8
6			4.	$11\frac{1}{2}$	1.	1.	2.	21
5			4.	$1\frac{1}{2}$		14.	6.	10
4			3.	$3\frac{2}{3}$		11.	9.	22
3			2.	$5\frac{3}{4}$		8.	13.	11
2			1.	8		5.	17.	0
1				10		2.	20.	12
$\frac{11}{1728}$				9		2.	14.	19
10				8		2.	9.	2
9				$7\frac{1}{2}$		2.	3.	9
8				$6\frac{1}{2}$		1.	21.	17
7				6		1.	15.	23
6				5		1.	10.	6
5				4		1.	4.	13
4				$3\frac{1}{2}$			22.	20
3				$2\frac{1}{2}$			17.	4
2				$1\frac{2}{3}$			11.	10
1				1			5.	17

AUTRE TABLE DE RÉDUCTION.

Cette table contient les principes des réductions toutes faites dont j'ai donné un échantillon dans la précédente table.

Page 184 est un modèle des tables qu'il faudroit faire sur chaque mesure en particulier. On y voit jusqu'à un grain, la quantité d'eau que contient la mesure dont il s'agit, depuis 24 quarterons jusques à un, puis les 12mes, les 144mes & les 1728mes.

Page 185 en fait de même sur la mesure nouvelle, que je supose toujours être de douze pots de Berne.

Page 186 indique la pesanteur proportionelle du froment & de l'eau, depuis cent quintaux jusques à un denier.

Au moyen de ces tables, rien n'est plus aisé que de faire telle conversion que l'on voudra d'une mesure à l'autre.

Soit donnée la quantité très-considérable de dix mille mesures de froment à la mesure de Berne, je trouve en trois minutes le poids de ce froment, & le nombre de quarterons à la mesure de Morges.

Je sais que la mesure de Berne contient 263517 grains d'eau, par conséquent dix mille contiendront 2,635,170,000 grains.

Je prens dans la tabelle de Morges 2,487,768 pour 8 quarts, donc 2,487,768,000 pour huit mille, je fais la soustraction, & il me reste 14,740,200.

Je prens ensuite 1,243,884 pour 4 Q. soit 124,388,400 pour quatre cent, je soustrais, & il me reste 23,013,600.

Je continue, & comme 2,176,797 font 7 Q. je soustrais pour 70 Q. 21,767,970, & encore 4 Q. qui font 1,243,884, & il me reste 1746 qui font $\frac{10}{1728}$, & ainsi au moyen de 4 soustractions très-aisées, je sais que dix mille mesures de Berne, en font à Morges $8474\frac{10}{1728}$.

Et par les mêmes opérations, je trouve au poids 217594 lb. 10 onces, 6 deniers, 11 grains.

Meſures de Morges.	Poids à l'eau grains.	Meſures de Morges.	Poids à l'eau grains.	Meſures de Morges.	Poids à l'eau grains.
Quarter.		douziémes		1728mes	
24	7463304	de Quart.		de Quart.	
23	7152333	11	285057	11	1980
22	6841362	10	259142½	10	1800
21	6530391	9	233228	9	1620
20	6219420	8	207314	8	1440
19	5908449	7	181400	7	1260
18	5597478	6	155485½	6	1080
17	5286507	5	129571	5	900
16	4975536	4	103657	4	720
15	4664565	3	77743	3	540
14	4353594	2	51828½	2	360
13	4042623	1	25914	1	180
		144mes de		20736mes	
12	3731652	Quart.		de Quart.	
11	3420681	11	23754½	11	165
10	3109710	10	21595	10	150
9	2798739	9	19435½	9	135
8	2487768	8	17276	8	120
7	2176797	7	15116½	7	105
6	1865826	6	12957	6	90
5	1554855	5	10797½	5	75
4	1243884	4	8638	4	60
3	932913	3	6478½	3	45
2	621942	2	4319	2	30
1	310971	1	2159½	1	15

Meſure nouvelle.	Poids à l'eau grains.	Meſure nouvelle.	Poids à l'eau grains.	Meſure nouvelle.	Poids à l'eau grains.
Quarter.		douziémes		1728mes	
24	9040896	de Quart.		de Quart.	
23	8664192	11	345312	11	2398
22	8287488	10	313920	10	2180
21	7910784	9	282528	9	1962
20	7534080	8	251136	8	1744
19	7157376	7	219744	7	1526
18	6780672	6	188352	6	1308
17	6403968	5	156960	5	1090
16	6027264	4	125568	4	872
15	5650560	3	94176	3	654
14	5273856	2	62784	2	436
13	4897152	1	31392	1	218
		144mes de		20736mes	
12	4520448	Quart.		de Quart.	
11	4143744	11	28776	11	199. $\frac{10}{12}$
10	3767040	10	26160	10	181. 8
9	3390336	9	23544	9	163. 6
8	3013632	8	20928	8	145. 4
7	2636928	7	18312	7	127. 2
6	2260224	6	15696	6	109.
5	1883520	5	13080	5	90. 10
4	1506816	4	10464	4	72. 8
3	1130112	3	7848	3	54. 6
2	753408	2	5232	2	36. 4
1	376704	1	2616	1	18. 2

Poids du froment.	Contenance à l'eau.	Poids du froment.	Contenance à l'eau.	Poids du froment.	Contenance à l'eau.
lb.		lb.		Deniers	Grains.
10000	121104545	9	108994	23	725
9000	108994091	8	96884	22	693½
8000	96883636	7	84773	21	662
7000	84773181	6	72663	20	630½
6000	72662726	5	60552	19	599
5000	60552273	4	48442	18	567½
4000	48441818	3	36331	17	535½
3000	36331363	2	24221	16	504
2000	24220909	1	12110	15	472½
1000	12110454			14	441
900	10899409	Onces.		13	409½
800	9688364	15	11353	12	378
700	8477318	14	10596	11	346½
600	7266273	13	9840	10	315
500	6055227	12	9083	9	283½
400	4844182	11	8326	8	252
300	3633136	10	7569	7	220½
200	2422091	9	6812	6	189
100	1211045	8	6055	5	157½
90	1089941	7	5298	4	126
80	968836	6	4541	3	94½
70	847732	5	3784	2	63
60	726627	4	3027	1	31½
50	605523	3	2271		
40	484418	2	1514		
30	363314	1	757		
20	242209				
10	121105				

TARIFS

Du pain pour la ville de Lauſanne.

Les tarifs que je donne ici pour les trois ſortes de pain qui ſe vendent à Lauſanne, repoſent ſur ce que de tems immémorial, les Boulangers ſont en uſage de donner 18 lb. de pain blanc, ou 21 lb. de pain de l'évêché, ou 24 lb. de pain moyen pour une meſure de froment. Et cet uſage qu'ils ont ſuivi volontairement, ſupoſe qu'outre le pain qu'ils donnent pour une meſure de froment, cette meſure leur rend de plus, une certaine quantité de pain, qui ſuffit pour leur ſalaire.

On ſupoſe dans la taxe du magiſtrat, que cet excèdent eſt de $3\frac{1}{2}$ lb. de pain blanc par meſure, ou l'équivalent en d'autres pains, ce qui fait au prix moyen de $3\frac{1}{2}$ cruches la livre, $12\frac{1}{4}$ cruches par meſure de froment pour le ſalaire du boulanger. Mais quand le bled double & trible de prix, il ne ſeroit pas juſte que le ſalaire augmentât dans la même proportion. Auſſi ai-je eu ſoin en établiſſant mes tarifs, d'aſſigner au boulanger un ſalaire, qui va en croiſſant, mais inſenſiblement, de 108 d. à 110, $112\frac{1}{2}$ juſqu'à 126 dans la plus grande cherté.

Mes tarifs préſentent en ſix colonnes, 1°. le prix de bled. 2°. Le juſte ſalaire du boulanger. 3°. Le prix du bled joint au ſalaire, en miliémes de deniers de nos florins, qui ſont éxactement le dénier de France. 4°. Le prix d'une livre de pain, auſſi en miliémes de déniers. 5°. Le même prix par aproximation en ſols & en cruches. 6°. Le ſalaire effectif qui réſulte du tarif, & qui s'éloigne le moins que poſſible du ſalaire fixe & proportionel.

Mesure de froment à	Salaire du boulanger à 110 deniers.	Mesure de froment, mise en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mill.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	108 deniers soit 12 cruches.	468. 000	21. 768	1. 1	109 deniers soit 12 cr. & 1 d.
11		504. 000	23. 442	2.	
12		540. 000	25. 116	1. $1\frac{1}{2}$	
13		576. 000	26. 791	3	
14		612. 000	28. 465	2. $0\frac{1}{2}$	
15		648. 000	30. 140	1. 2	
16	110 deniers soit $12\frac{2}{9}$ cruches.	686. 000	31. 907	$3\frac{1}{2}$	113 deniers soit 12 cr. & 5 d.
17		722. 000	33. 581	2. 1	
18		758. 000	35. 255	4	
19		794. 000	36. 930	2. $1\frac{1}{2}$	
20		830. 000	38. 604	1. 3	
21	$112\frac{1}{2}$ deniers soit $12\frac{1}{2}$ cruches.	868. 500	40. 395	$4\frac{1}{2}$	$113\frac{2}{3}$ deniers soit 12 cr. & $5\frac{2}{3}$ d.
22		904. 500	42. 070	2. 2	
23		940. 500	43. 744	1. $3\frac{1}{2}$	
24		976. 500	45. 418	5	
25		1012. 500	47. 093	4.	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment mise en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den.& mil.	Sols & cr.	
26	117 deniers soit 13 cruches.	1053. 000	48. 977	4.	114$\frac{2}{3}$ deniers soit 12 cr. & 6$\frac{2}{3}$ d.
27		1089. 000	50. 651	2. 3	
28		1125. 000	52. 325	4. 0$\frac{1}{2}$	
29		1161. 000	54. 000	6	
30		1197. 000	55. 674	2. 3$\frac{1}{2}$	
31	121$\frac{1}{2}$ deniers soit 13$\frac{1}{2}$ cruches.	1237. 500	57. 558	4. 1	121$\frac{1}{2}$ deniers soit 13$\frac{1}{2}$ cruches.
32		1273. 500	59. 232	5.	
33		1309. 500	60. 906	5.	
34		1345. 500	62. 581	7	
35		1381. 500	64. 255	2. 4$\frac{1}{2}$	
36	126 deniers soit 14 cruches.	1422. 000	66. 140	4. 2	128$\frac{1}{2}$ deniers soit 14 cr. & 2$\frac{1}{2}$ d.
37		1458. 000	67. 814	7$\frac{1}{2}$	
38		1494. 000	69. 488	4. 2$\frac{1}{2}$	
39		1530. 000	71. 163	8	
40		1566. 000	72. 837	8	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	108 deniers soit 12 cruches.	468. 000	18. 658	2	$108\frac{1}{8}$ deniers soit 12 cr. $0\frac{1}{8}$ d.
11		504. 000	20. 093	1. 1	
12		540. 000	21. 528	1. 1	
13		576. 000	23. 963	$2\frac{1}{2}$	
14		612. 000	24. 399	2.	
15		648. 000	25. 834	3	
16	110 deniers soit 12 cr. & 2 d.	686. 000	27. 347	2. $0\frac{1}{2}$	112 deniers soit 12 cr. 4 d.
17		722. 000	28. 782	2. $0\frac{1}{2}$	
18		758. 000	30. 217	1. 2	
19		794. 000	31. 653	$3\frac{1}{2}$	
20		830. 000	33. 089	2. 1	
21	$112\frac{1}{2}$ deniers soit $12\frac{1}{2}$ cruches.	868. 500	34. 625	1. $2\frac{1}{2}$	$112\frac{5}{8}$ deniers soit 12 cr. $4\frac{5}{8}$ d.
22		904. 500	36. 060	4	
23		940. 500	37. 495	2. $1\frac{1}{2}$	
24		976. 500	38. 930	1. 3	
25		1012. 500	40. 365	$4\frac{1}{2}$	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	117 deniers soit 13 cruches.	1053. 000	41. 980	2. 2	$120\frac{3}{4}$ deniers soit 13 cr. $3\frac{3}{4}$ d.
27		1089. 000	43. 415	1. $3\frac{1}{2}$	
28		1125. 000	44. 850	5	
29		1161. 000	46. 285	2. $2\frac{1}{2}$	
30		1197. 000	47. 721	4.	
31	$121\frac{1}{2}$ deniers soit $13\frac{1}{2}$ cruches.	1237. 500	49. 335	$5\frac{1}{2}$	$121\frac{1}{3}$ deniers soit 13 cr. $4\frac{1}{3}$ d.
32		1273. 500	50. 770	2. 3	
33		1309. 500	52. 205	4. $0\frac{1}{2}$	
34		1345. 500	53. 640	6	
35		1381. 500	55. 076	6	
36	126 deniers soit 14 cruches.	1422. 000	56. 691	4. 1	122 deniers soit 13 cr. 5 d.
37		1458. 000	58. 126	$6\frac{1}{2}$	
38		1494. 000	59. 561	$6\frac{1}{2}$	
39		1530. 000	60. 996	5.	
40		1566. 000	62. 432	7	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	108 deniers soit 12 cruches.	468. 000	16. 324	1. 0½	109 deniers soit 12 cr. & 1 d.
11		504. 000	17. 580	2	
12		540. 000	18. 836	2	
13		576. 000	20. 091	1. 1	
14		612. 000	21. 347	1. 1	
15		648. 000	22. 602	2½	
16	110 deniers soit 12 cr. & 2 d.	686. 000	23. 930	2.	109 deniers soit 12 cr. & 1 d.
17		722. 000	25. 186	1. 1½	
18		758. 000	26. 442	3	
19		794. 000	27. 698	3	
20		830. 000	28. 953	2. 0½	
21	112½ deniers soit 12½ cruches.	868. 500	30. 296	1. 2	109½ deniers soit 12 cr. & 1½ d.
22		904. 500	31. 552	3½	
23		940. 500	32. 808	2. 1	
24		976. 500	34. 064	1. 2½	
25		1012. 500	35. 320	1. 2½	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.		Salaire effect. du boulanger.
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols &	cr.	
26	117 deniers soit 13 cruches.	1053. 000	36. 733	2.	$1\frac{1}{2}$	$118\frac{2}{3}$ deniers soit 13 cr. $1\frac{2}{3}$ d.
27		1089. 000	37. 989	2.	$1\frac{1}{2}$	
28		1125. 000	39. 245	1.	3	
29		1161. 000	40. 501		$4\frac{1}{2}$	
30		1197. 000	41. 756	2.	2	
31	$121\frac{1}{2}$ deniers soit $13\frac{1}{2}$ cruches.	1237. 500	43. 169	1.	$3\frac{1}{2}$	$119\frac{1}{4}$ deniers soit $13\frac{1}{4}$ cruches.
32		1273. 500	44. 425		5	
33		1309. 500	45. 681		5	
34		1345. 500	46. 937	2.	$2\frac{1}{2}$	
35		1381. 500	48. 192	4.		
36	126 deniers soit 14 cruches.	1422. 000	49. 605		$5\frac{1}{2}$	$128\frac{1}{2}$ deniers soit 14 cr. $2\frac{1}{2}$ d.
37		1458. 000	50. 861	2.	3	
38		1494. 000	52. 117	4.	$0\frac{1}{2}$	
39		1530. 000	53. 373		6	
40		1566. 000	54. 628		6	

TARIFS

DU PAIN POUR DIVERS LIEUX.

LES tarifs que je donne pour onze divers lieux, sont tous calculés sur l'éxacte proportion du quarteron de Lausanne, & du poids de Lausanne, & ceux que j'ai établis sur le prix du froment au quintal, sont dans la même proportion, en supposant qu'un quarteron de froment mesure de Lausanne pèse juste 22 lb. au poids de marc. Je n'ai fait de tarifs que pour le pain blanc, qui est à-peu-près le même dans les villes où il y a des boulangers de profession, mais le pain de qualités inférieures est si diférent d'un lieu à un autre, qu'il n'étoit pas possible de faire des tarifs proportionels & uniformes.

On observera dans tous ces tarifs, que la taxe effective en monnoyes d'usage, ne répond pas éxactement au juste prix de la quatriéme colonne. Nos monnoyes quoique très-petites ont encore leurs fractions trop grandes, & je n'ai pu venir qu'à des aproximations.

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 91 d.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger.
Baches		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
6	90 deniers soit 10 cruches.	306. 000	17. 164	2	92 deniers soit 10 cr. 2 d.
7		342. 000	19. 183	2	
8		378. 000	21. 202	1. 1	
9		414. 000	23. 222	2.	
10		450. 000	25. 241	1. $1\frac{1}{2}$	
11	92 deniers soit 10 cr. 2 d.	488. 000	27. 373	3	$93\frac{1}{2}$ deniers soit 10 cr. $3\frac{1}{2}$ d.
12		524. 000	29. 392	1. 2	
13		560. 000	31. 411	$3\frac{1}{2}$	
14		596. 000	33. 430	2. 1	
15		632. 000	35. 450	4	
16	$94\frac{1}{2}$ deniers soit $10\frac{1}{2}$ cruches.	670. 500	37. 609	2. $1\frac{1}{2}$	$95\frac{1}{2}$ deniers soit 10 cr. $5\frac{1}{2}$ d.
17		706. 500	39. 628	1. 3	
18		742. 500	41. 647	2. 2	
19		778. 500	43. 666	1. $3\frac{1}{2}$	
20		814. 500	45. 686	2. $2\frac{1}{2}$	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den.& mil.	Sols & cr.	
21	97 deniers soit 10 cr. 7 d.	853. 000	47. 846	4.	97½ deniers soit 10 cr. 7½ d.
22		889. 000	49. 865	5½	
23		925. 000	51. 884	4. 0½	
24		961. 000	53. 903	6	
25		997. 000	55. 923	2. 3½	
26	100 deniers soit 11 cr. 1 d.	1036. 000	58. 110	6½	99⅛ deniers soit 11 cr. 0⅛ d.
27		1072. 000	60. 129	5.	
28		1108. 000	62. 148	4. 1½	
29		1144. 000	64. 167	2. 4½	
30		1180. 000	66. 187	4. 2	
31	103½ deniers soit 11½ cruches.	1219. 500	68. 403	7½	101 deniers soit 11 cr. 2 d.
32		1255. 500	70. 422	4. 2½	
33		1291. 500	72. 441	8	
34		1327. 500	74. 460	4. 3	
35		1363. 500	76. 480	8½	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 100 den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	99 deniers soit 11 cruches.	459. 000	24. 929	1. 1½	97¾ deniers soit 10 cr. 7¾ d.
11		495. 000	26. 884	3	
12		531. 000	28. 840	2. 0½	
13		567. 000	30. 795	1. 2	
14		603. 000	32. 750	2. 1	
15		639. 000	34. 706	1. 2½	
16	101 deniers soit 11 cr. 2 d.	677. 000	36. 769	2. 1½	103¼ deniers soit 11 cr. 4¼ d.
17		713. 000	38. 724	1. 3	
18		749. 000	40. 679	4½	
19		785. 000	42. 634	2. 2	
20		821. 000	44. 590	5	
21	103½ deniers soit 11½ cruches.	859. 500	46. 682	2. 2½	105½ deniers soit 11 cr. 6½ d.
22		895. 500	48. 637	5½	
23		931. 500	50. 592	2. 3	
24		967. 500	52. 547	4. 0½	
25		1003. 500	54. 503	6	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	108 deniers soit 12 cruches.	1044. 000	56. 703	4. 1	107$\frac{3}{4}$ deniers soit 11 cr. 8$\frac{3}{4}$ d.
27		1080. 000	58. 658	6$\frac{1}{2}$	
28		1116. 000	60. 613	5.	
29		1152. 000	62. 568	7	
30		1188. 000	64. 524	2. 4$\frac{1}{2}$	
31	112$\frac{1}{2}$ deniers soit 12$\frac{1}{2}$ cruches.	1228. 500	66. 724	4. 2	110 deniers soit 12 cr. 2 d.
32		1264. 500	68. 679	5. 1	
33		1300. 500	70. 634	4. 2$\frac{1}{2}$	
34		1336. 500	72. 589	8	
35		1372. 500	74. 545	4. 3	
36	117 deniers soit 13 cruches.	1413. 000	76. 745	8$\frac{1}{2}$	117$\frac{3}{4}$ deniers soit 13 cr. 0$\frac{3}{7}$ d.
37		1449. 000	78. 700	4. 3$\frac{1}{2}$	
38		1485. 000	80. 655	9	
39		1521. 000	82. 610	5. 2$\frac{1}{2}$	
40		1557. 000	84. 566	1. 8	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 109 d.	Mesure du froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	107 deniers soit 11 cr. 8 d.	467. 000	21. 912	0. 2½	109½ deniers soit 12 cr. 1½ d.
11		503. 000	23. 601	2.	
12		539. 000	25. 290	1. 1½	
13		575. 000	26. 979	3	
14		611. 000	28. 668	2. 0½	
15		647. 000	30. 358	1. 2	
16	109 deniers soit 12 cr. 1 d.	685. 000	32. 141	3½	106½ deniers soit 11 cr. 7½ d.
17		721. 000	33. 830	2. 1	
18		757. 000	35. 519	4	
19		793. 000	37. 208	2. 1½	
20		829. 000	38. 897	1. 3	
21	111½ deniers soit 12 cr. 3½ d.	867. 500	40. 704	4½	112 deniers soit 12 cr. 4 d.
22		903. 500	42. 393	2. 2	
23		939. 500	44. 082	5	
24		975. 500	45. 771	5	
25		1011. 500	47. 460	4.	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	116 deniers soit 12 cr. & 8 d.	1052. 000	49. 361	$5\frac{1}{2}$	$117\frac{1}{3}$ deniers soit 13 cr. & $0\frac{1}{3}$ d.
27		1088. 000	51. 050	2. 3	
28		1124. 000	52. 739	4. $0\frac{1}{2}$	
29		1160. 000	54. 428	6	
30		1196. 000	56. 127	4. 1	
31	120 deniers soit 13 cr. & 3 d.	1236. 000	57. 994	$6\frac{1}{2}$	$122\frac{3}{4}$ deniers soit 13 cr. $5\frac{3}{4}$ d.
32		1272. 000	59. 683	5.	
33		1308. 000	61. 372	4. $1\frac{1}{2}$	
34		1344. 000	63. 061	7	
35		1380. 000	64. 750	2. $4\frac{1}{2}$	
36	124 deniers soit 13 cr. & 7 d.	1420. 000	66. 628	4. 2	$121\frac{3}{4}$ deniers soit 13 cr. & $4\frac{3}{4}$ d.
37		1456. 000	68. 317	$7\frac{1}{2}$	
38		1492. 000	70. 006	4. $2\frac{1}{2}$	
39		1528. 000	71. 695	8	
40		1564. 000	73. 384	5. $1\frac{1}{2}$	

Meſure du froment à	Salaire du boulanger à 112 den.	Meſure de froment miſe en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'uſage	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den.& mil.	Sols & cr.	
10	110 deniers ſoit 12 cr. 2 d.	470. 000	22. 796	$2\frac{1}{2}$	$111\frac{3}{4}$ deniers ſoit 12 cr. $3\frac{3}{4}$ d.
11		506. 000	24. 542	2.	
12		542. 000	26. 288	3	
13		578. 000	28. 034	4. $0\frac{1}{2}$	
14		614. 000	29. 780	1. 2	
15		650. 000	31. 526	$3\frac{1}{2}$	
16	$112\frac{1}{2}$ deniers ſoit $12\frac{1}{2}$ cruches.	688. 500	33. 394	2. 1	$112\frac{3}{4}$ deniers ſoit 12 cr. $4\frac{3}{4}$ d.
17		724. 500	35. 140	4	
18		760. 500	36. 886	4	
19		796. 500	38. 632	1. 3	
20		832. 500	40. 378	$4\frac{1}{2}$	
21	115 deniers ſoit 12cr. & 7 d.	871. 000	42. 245	2. 2	$118\frac{3}{8}$ deniers ſoit 13 cr. $1\frac{3}{8}$ d.
22		907. 000	43. 991	1. $3\frac{1}{2}$	
23		943. 000	45. 738	2. $2\frac{1}{2}$	
24		979. 000	47. 484	4.	
25		1015. 000	49. 240	$5\frac{1}{2}$	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment, mise en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mill.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	119 deniers soit 13 cr. & 2 d.	1055. 000	51. 170	2. 3	117¾ deniers soit 13 cr. 0¾ d.
27		1091. 000	52. 916	4. 0½	
28		1127. 000	54. 662	6	
29		1163. 000	56. 408	4. 1	
30		1199. 000	58. 154	6½	
31	124 deniers soit 13 cr. & 7 d.	1240. 000	60. 143	5.	123¼ deniers soit 13 cr. & 6¼ d.
32		1276. 000	61. 889	4. 1½	
33		1312. 000	63. 635	7	
34		1348. 000	65. 381	4. 2	
35		1384. 000	67. 127	7½	
36	129 deniers soit 14 cr. & 3 d.	1425. 000	69. 115	5. 1	129 deniers soit 14 cr. 3 d.
37		1461. 000	70. 861	4. 2½	
38		1497. 000	72. 607	8	
39		1533. 000	74. 353	4. 3	
40		1569. 000	76. 099	8½	

Mefure de froment à	Salaire du boulanger à 113 deniers.	Mefure de froment mife en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'ufage.		Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols.	& cr.	
10	111 deniers foit 12 cr. 3 d.	471. 000	23. 994	2.		109½ deniers foit 12 cr. 1½ d.
11		507. 000	25. 828	1.	1½	
12		543. 000	27. 663		3	
13		579. 000	29. 498	1.	2	
14		615. 000	31. 332		3½	
15		651. 000	33. 166	2.	1	
16	113 deniers foit 12 cr. 5 d.	689. 000	35. 100		4	111⅔ deniers foit 12 cr. 5⅔ d.
17		725. 000	36. 934		4	
18		761. 000	38. 768	1.	3	
19		797. 000	40. 602		4½	
20		833. 000	42. 436	2.	2	
21	116 deniers foit 12 cr. 8 d.	872. 000	44. 423		5	114¼ deniers foit 12 cr. 6¼ d.
22		908. 000	46. 257	.2	2½	
23		944. 000	48. 091	4.		
24		980. 000	49. 925		5½	
25		1016. 000	51. 759	2.	3	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	120 deniers soit 13 cr. 3 d.	1056. 000	53. 796	6	$122\frac{2}{3}$ deniers soit 13 cr. $5\frac{2}{3}$ d.
27		1092. 000	55. 630	2. $3\frac{1}{2}$	
28		1128. 000	57. 464	4. 1	
29		1164. 000	59. 298	5.	
30		1200. 000	61. 132	4. $1\frac{1}{2}$	
31	125 deniers soit 13 cr. 8 d.	1241. 000	63. 221	7	$125\frac{1}{4}$ deniers soit 13 cr. $8\frac{1}{4}$ d.
32		1277. 000	65. 055	2. $4\frac{1}{2}$	
33		1313. 000	66. 889	$7\frac{1}{2}$	
34		1349. 000	68. 723	5. 1	
35		1385. 000	70. 557	4. $2\frac{1}{2}$	
36	130 deniers soit 14 cr. 4 d.	1426. 000	72. 645	8	128 deniers soit 14 cr. 2 d.
37		1462. 000	74. 479	4. 3	
38		1498. 000	76. 313	$8\frac{1}{2}$	
39		1534. 000	78. 147	5. 2	
40		1570. 000	79. 981	4. $3\frac{1}{2}$	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à $126\frac{1}{3}$ den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	124 deniers soit 13 cr. 7 d.	484. 000	20. 830	1. 1	125 deniers soit 13 cr. 8 d.
11		520. 000	22. 379	$2\frac{1}{2}$	
12		556. 000	23. 929	2.	
13		592. 000	25. 478	1. $1\frac{1}{2}$	
14		628. 000	27. 028	3	
15		664. 000	28. 577	2. $0\frac{1}{2}$	
16	$126\frac{1}{2}$ deniers soit 14 cr. $\frac{1}{2}$ d.	702. 500	30. 230	1. 2	$125\frac{3}{4}$ deniers soit 13 cr. $8\frac{3}{4}$ d.
17		738. 500	31. 780	$3\frac{1}{2}$	
18		774. 500	33. 331	2. 1	
19		810. 500	34. 881	4	
20		846. 500	36. 432	4	
21	129 deniers soit 14 cr. 3 d.	885. 000	38. 088	2. $1\frac{1}{2}$	127 deniers soit 14 cr. 1 d.
22		921. 000	39. 638	1. 3	
23		957. 000	41. 187	2. 2	
24		993. 000	42. 737	2. 2	
25		1029. 000	44. 286	5	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre de pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.		Salaire effect. du Boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols	& cr.	
26	132 deniers soit 14 cr. 6 d.	1068. 000	45. 964	2.	$2\frac{1}{2}$	$135\frac{1}{2}$ deniers soit 15 cr. $0\frac{1}{2}$ d.
27		1104. 000	47. 514	4.		
28		1140. 000	49. 064		$5\frac{1}{2}$	
29		1176. 000	50. 614	2.	3	
30		1212. 000	52. 164	2.	3	
31	136 deniers soit 15 cr. 1 d.	1252. 000	53. 884		6	$136\frac{3}{8}$ deniers soit 15 cr. $1\frac{3}{8}$ d.
32		1288. 000	55. 434	2.	$3\frac{1}{2}$	
33		1324. 000	56. 984	4.	1	
34		1360. 000	58. 534		$6\frac{1}{2}$	
35		1396. 000	60. 084	5.		
36	140 deniers soit 15 cr. 5 d.	1436. 000	61. 803	4.	$1\frac{1}{2}$	$137\frac{2}{3}$ deniers soit 15 cr. $2\frac{2}{3}$ d.
37		1472. 000	63. 353		7	
38		1508. 000	64. 903	4.	2	
39		1544. 000	66. 453	4.	7	
40		1580. 000	68. 013		$7\frac{1}{2}$	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 127 den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre de pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	124 deniers soit 13 cr. 7 d.	484. 000	20. 725	1. 1	128 deniers soit 14 cr. 2 d.
11		520. 000	22. 267	$2\frac{1}{2}$	
12		556. 000	23. 808	2.	
13		592. 000	25. 350	1. $1\frac{1}{2}$	
14		628. 000	26. 892	3	
15		664. 000	28. 433	2. $0\frac{1}{2}$	
16	127 deniers soit 14 cr. 1 d.	703. 000	30. 103	1. 2	$129\frac{2}{3}$ deniers soit 14 cr. $3\frac{2}{3}$ d.
17		739. 000	31. 645	$3\frac{1}{2}$	
18		775. 000	33. 187	2. 1	
19		811. 000	34. 729	4	
20		847. 000	36. 270	4	
21	131 deniers soit 14 cr. 5 d.	887. 000	37. 982	2. $1\frac{1}{2}$	$131\frac{3}{4}$ deniers soit 14 cr. $5\frac{3}{4}$ d.
22		923. 000	39. 524	1. 3	
23		959. 000	41. 066	2. 2	
24		995. 000	42. 608	2. 2	
25		1031. 000	44. 149	5	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	134 deniers soit 14 cr. 8 d.	1070. 000	45. 819	5	134 deniers soit 14 cr. 8 d.
27		1106. 000	47. 361	4.	
28		1142. 000	48. 903	5½	
29		1178. 000	50. 445	2. 3	
30		1214. 000	51. 996	2. 3	
31	137 deniers soit 15 cr. 2 d.	1253. 000	53. 655	6	136 deniers soit 15 cr. 1 d.
32		1289. 000	55. 197	6	
33		1325. 000	56. 739	4. 1	
34		1361. 000	58. 281	6½	
35		1397. 000	59. 823	5.	
36	140 deniers soit 15 cr. 5 d.	1436. 000	61. 491	4. 1½	138¼ deniers soit 15 cr. 3¼ d.
37		1472. 000	63. 033	7	
38		1508. 000	64. 575	2. 4½	
39		1544. 000	66. 117	4. 2	
40		1580. 000	67. 659	7½	

Meſure du froment à	Salaire du boulanger à 128 den.	Meſure de froment miſe en pain à		La livre du pain à		Aproximation en monnoyes d'uſage		Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. &	mil.	den. &	mil.	Sols &	cr.	
10	126 deniers ſoit 14 cruches.	486.	000	19.	367		1½. 2	127⅛ deniers ſoit 14 cr. 1⅛ d.
11		522.	000	20.	812	1.	1	
12		558.	000	22.	246		2½	
13		594.	000	23.	681		2½	
14		630.	000	25.	115	1.	1½	
15		666.	000	26.	550		3	
16	128 deniers ſoit 14 cr. 2 d.	704.	000	28.	055		3.	127⅜ deniers ſoit 14 cr. 1⅜ d.
17		740.	000	29.	489	1.	2	
18		776.	000	30.	924		3½	
19		812.	000	32.	358	2.	1	
20		848.	000	33.	793	2.	1	
21	131 deniers ſoit 14 cr. 5 d.	887.	000	35.	347		4	128 deniers ſoit 14 cr. 2 d.
22		923.	000	36.	781		4	
23		959.	000	38.	216	1.	3	
24		995.	000	39.	650	1.	3	
25		1031.	000	41.	085		4½	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	134 deniers soit 14 cr. 8 d.	1070. 000	42. 640	2. 2	$136\frac{1}{3}$ deniers soit 15 cr. $1\frac{1}{3}$ d.
27		1106. 000	44. 074	5	
28		1142. 000	45. 509	5	
29		1178. 000	46. 943	4.	
30		1214. 000	48. 378	4.	
31	138 deniers. soit 15 cr. 3 d.	1254. 000	49. 972	$5\frac{1}{2}$	137 deniers soit 15 cr. 2 d.
32		1290. 000	51. 407	2. 3	
33		1326. 000	52. 841	6	
34		1362. 000	54. 276	6	
35		1398. 000	55. 710	2. $3\frac{1}{2}$	
36	142 deniers soit 15 cr. 7 d.	1438. 000	57. 305	4. 1	$145\frac{1}{8}$ deniers soit 16 cr. $1\frac{1}{8}$ d.
37		1474. 000	58. 739	5.	
38		1510. 000	60. 173	5.	
39		1546. 000	61. 608	4. $1\frac{1}{2}$	
40		1582. 000	63. 043	7	
41	147 deniers soit 16 cr. 3. d.	1623. 000	64. 677	2. $4\frac{1}{2}$	146 deniers soit 16 cr. 2 d.
42		1659. 000	66. 112	4. 2	
43		1695. 000	67. 546	$7\frac{1}{2}$	
44		1731. 000	68. 981	5. 1	
45		1767. 000	70. 415	4. $2\frac{1}{2}$	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 133 d.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches		den. & mil.	den.& mil.	Sols & cr.	
10	131 deniers soit 14 cr. 5 d.	491. 000	21. 245	1. 1	$133\frac{5}{8}$ deniers soit 14 cr. $7\frac{5}{8}$ d.
11		527. 000	22. 803	$2\frac{1}{2}$	
12		563. 000	24. 361	2.	
13		599. 000	25. 919	3	
14		635. 000	27. 477	3	
15		671. 000	29. 035	1. 2	
16	133 deniers soit 14 cr. 7 d.	709. 000	30. 678	$3\frac{1}{2}$	$135\frac{1}{2}$ deniers soit 15 cr. $0\frac{1}{2}$ d.
17		745. 000	32. 236	$3\frac{1}{2}$	
18		781. 000	33. 794	1. $2\frac{1}{2}$	
19		817. 000	35. 341	4	
20		853. 000	36. 899	4	
21	135 deniers soit 15 cruches.	891. 000	38. 553	1. 3	$135\frac{3}{4}$ deniers soit 15 cr. $0\frac{3}{4}$ d.
22		927. 000	40. 111	$4\frac{1}{2}$	
23		963. 000	41. 669	2. 2	
24		999. 000	43. 227	1. $3\frac{1}{2}$	
25		1035. 000	44. 784	1. $3\frac{1}{2}$	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 153 den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	138 deniers soit 15 cr. 3 d.	1074. 000	46. 471	2. 2$\frac{1}{2}$	136 deniers soit 15 cr. 1 d.
27		1110. 000	48. 029	4.	
28		1146. 000	49. 587	5$\frac{1}{2}$	
29		1182. 000	51. 144	2. 3	
30		1218. 000	52. 702	4. 0$\frac{1}{2}$	
31	142 deniers soit 15 cr. 7 d.	1258. 000	54. 432	6	143$\frac{1}{5}$ deniers soit 15 cr. 8$\frac{1}{5}$ d.
32		1294. 000	55. 990	4. 1	
33		1330. 000	57. 548	4. 1	
34		1366. 000	59. 106	5.	
35		1402. 000	60. 664	5.	
36	147 deniers soit 16 cr. 3 d.	1443. 000	62. 437	7	151$\frac{3}{8}$ deniers soit 16 cr. 7$\frac{2}{8}$ d.
37		1479. 000	63. 995	7	
38		1515. 000	65. 553	4. 2	
39		1551. 000	67. 111	7$\frac{1}{2}$	
40		1587. 000	68. 669	5. 1	
41	153 deniers soit 17 cruches.	1629. 000	70. 481	4. 2$\frac{1}{2}$	151$\frac{4}{9}$ deniers soit 16 cr. 7$\frac{7}{9}$ d.
42		1665. 000	72. 038	8	
43		1701. 000	73. 596	5. 1$\frac{1}{2}$	
44		1737. 000	75. 154	4. 3	
45		1773. 000	76. 712	8$\frac{1}{2}$	

Meſure du froment à	Salaire du boulanger à $134\frac{1}{2}$ den.	Meſure du froment miſe en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'uſage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den.& mil.	Sols & cr.	
10	132 deniers ſoit 14 cr. 6 d.	492. 000	21. 036	1. 1	129 deniers ſoit 14 cr. 3 d.
11		528. 000	22. 575	$2\frac{1}{2}$	
12		564. 000	24. 114	2.	
13		600. 000	25. 653	1. $1\frac{1}{2}$	
14		636. 000	27. 192	3	
15		672. 000	28. 731	2. $0\frac{1}{2}$	
16	134 deniers ſoit 14 cr. 8 d.	710. 000	30. 356	$3\frac{1}{2}$	$137\frac{7}{8}$ deniers ſoit 15 cr. $2\frac{7}{8}$ d.
17		746. 000	31. 895	$3\frac{1}{2}$	
18		782. 000	33. 434	2. 1	
19		818. 000	34. 973	4	
20		854. 000	36. 512	4	
21	137 deniers ſoit 15 cr. 2 d.	893. 000	38. 180	2. $1\frac{1}{2}$	$133\frac{1}{3}$ deniers ſoit 14 cr. $7\frac{1}{3}$ d.
22		929. 000	39. 719	1. 3	
23		965. 000	41. 258	$4\frac{1}{2}$	
24		1001. 000	42. 797	1. $3\frac{1}{2}$	
25		1037. 000	44. 336	5	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	140 deniers soit 15 cr. 5 d.	1076. 000	46. 005	2. $2\frac{1}{2}$	$142\frac{2}{3}$ deniers soit 15 cr. $7\frac{2}{3}$ d.
27		1112. 000	47. 544	2. $2\frac{1}{2}$	
28		1148. 000	49. 083	$5\frac{1}{2}$	
29		1184. 000	50. 622	2. 3	
30		1220. 000	52. 161	4. $0\frac{1}{2}$	
31	143 deniers soit 15 cr. 8 d.	1259. 000	53. 829	6	$145\frac{1}{7}$ deniers soit 16 cr. $1\frac{1}{7}$ d.
32		1295. 000	55. 368	2. $3\frac{1}{2}$	
33		1331. 000	56. 907	4. 1	
34		1367. 000	58. 446	$6\frac{1}{2}$	
35		1403. 000	60. 085	5.	
36	148 deniers soit 16 cr. 4 d.	1444. 000	61. 739	4. $1\frac{1}{2}$	$147\frac{2}{3}$ deniers soit 16 cr. $3\frac{2}{3}$ d.
37		1480. 000	63. 278	7	
38		1516. 000	64. 817	4. 2	
39		1552. 000	66. 356	4. 2	
40		1588. 000	67. 895	$7\frac{1}{2}$	
41	155 deniers soit 17 cr. 2 d.	1631. 000	69. 734	4. $2\frac{1}{2}$	157 deniers soit 17 cr. 4 d.
42		1667. 000	71. 273	8	
43		1703. 000	72. 812	8	
44		1739. 000	74. 351	4. 3	
45		1775. 000	75. 890	4. 3	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 145$\frac{1}{2}$ den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre de pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du Boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	144 deniers soit 16 cruches.	504. 000	19. 939	1. 1	144 deniers soit 16 cruches.
11		540. 000	21. 363	1, 1	
12		576. 000	22. 787	2$\frac{1}{2}$	
13		612. 000	24. 211	2,	
14		648. 000	25. 635	1, 1$\frac{1}{2}$	
15		684. 000	27. 059	3	
16	145 deniers soit 16 cr. 1 d.	721. 000	28. 523	2. 0$\frac{1}{2}$	148$\frac{1}{4}$ deniers soit 16 cr. 4$\frac{1}{4}$ d.
17		757. 000	29. 947	1. 2	
18		793. 000	31. 371	3$\frac{1}{2}$	
19		829. 000	32. 795	2. 1	
20		865. 000	34. 219	1. 2$\frac{1}{2}$	
21	147 deniers soit 16 cr. 3 d.	903. 000	35. 723	4	142$\frac{2}{3}$ deniers soit 15 cr. 7$\frac{2}{3}$ d.
22		939. 000	37. 147	2, 1$\frac{1}{2}$	
23		975. 000	38. 571	2, 1$\frac{1}{2}$	
24		1011. 000	39. 995	4$\frac{1}{2}$	
25		1047. 000	41. 419	4$\frac{1}{2}$	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment, mise en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger.
Baches.		den. & mill.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	149 deniers soit 16 cr. 5 d.	1085. 000	42. 923	1. 3½	152¼ deniers soit 16 cr. 8¼ d.
27		1121. 000	44. 347	5	
28		1157. 000	45. 771	5	
29		1193. 000	47. 195	4.	
30		1229. 000	48. 619	4.	
31	152 deniers soit 16 cr. 8 d.	1268. 000	50. 163	2. 3	154¼ deniers soit 17 cr. 1 d.
32		1304. 000	51. 587	2. 3	
33		1340. 000	53. 011	6	
34		1376. 000	54. 435	6	
35		1412. 000	55. 859	2. 3½	
36	155 deniers soit 17 cr. 2 d.	1451. 000	57. 402	6½	156¼ deniers soit 17 cr. 3¼ d.
37		1487. 000	58. 826	6½	
38		1523. 000	60. 250	5.	
39		1559. 000	61. 674	4. 1½	
40		1595. 000	63. 098	7	
41	160 deniers soit 17 cr. 7 d.	1636. 000	64. 721	2. 4½	158¼ deniers soit 17 cr. 5¼ d.
42		1672. 000	66. 145	4. 2	
43		1708. 000	67. 569	7½	
44		1744. 000	68. 993	5. 1	
45		1780. 000	70. 417	4. 2½	

100 lb. froment poids de 16 à	Salaire du boulanger à 500 den.	Le quintal froment mis en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.		Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den.& mil.	Sols	& cr.	
50	491 deniers soit 13 bach. 2 cr. 5 d.	2291. 000	23. 442	2.		485 deniers soit 13 bach. 1 cr. 8 d.
52½		2381. 000	24. 363	2.		
55		2471. 000	25. 284	1.	1½	
57½		2561. 000	26. 205	1.	1½	
60		2651. 000	27. 126		3.	
62½		2741. 000	28. 047	2.	0½	
65		2831. 000	28. 968	2.	0½	
67½	500 deniers soit 13 bach. 3 cr. 5 d.	2930. 000	29. 980	1.	2	504⅛ deniers soit 14 bach. 0 cr. 8⅜ d.
70		3020. 000	30. 901		3½	
72½		3110. 000	31. 822		3½	
75		3200. 000	32. 743	2.	1	
77½		3290. 000	33. 664	2.	1	
80		3380. 000	34. 585	1.	2½	
82½		3470. 000	35. 506		4	
85	510 deniers soit 14 bach. 0 cr. 6 d.	3570. 000	36. 530		4	502½ deniers soit 15 bach. 3 cr. 7½ d.
87½		3660. 000	37. 451	2.	1½	
90		3750. 000	38. 372	1.	3	
92½		3840. 000	39. 293	1.	3	
95		3930. 000	40. 214		4½	
97½		4020. 000	41. 135		4½	
100		4110. 000	42. 056	2.	2	

100 lb. froment poids de 16 à	Salaire du boulanger.	Le quintal froment mis en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
102$\frac{1}{2}$	522 deniers soit 14 bach. 2 cr.	4212. 000	43. 099	1. 3$\frac{1}{2}$	521$\frac{1}{2}$ deniers soit 14 bach. 1 cr. 8$\frac{1}{2}$ d.
105		4302. 000	44. 020	1. 3$\frac{1}{2}$	
107$\frac{1}{2}$		4392. 000	44. 941	5	
110		4482. 000	45. 862	2. 2$\frac{1}{2}$	
112$\frac{1}{2}$		4572. 000	46. 783	2. 2$\frac{1}{2}$	
115		4662. 000	47. 704	4.	
117$\frac{1}{2}$		4752. 000	48. 625	4.	
120	536 deniers soit 14 bach. 3 cr. 5 d.	4856. 000	49. 689	5$\frac{1}{2}$	540$\frac{3}{4}$ deniers soit 15 bach. 0 cr. $\frac{3}{4}$ d.
122$\frac{1}{2}$		4946. 000	50. 610	2. 3	
125		5036. 000	51. 531	2. 3	
127$\frac{1}{2}$		5126. 000	52. 452	4. 0$\frac{1}{2}$	
130		5216. 000	53. 373	6	
132$\frac{1}{2}$		5306. 000	54. 294	6	
135		5396. 000	55. 215	2. 3$\frac{1}{2}$	
137$\frac{1}{2}$	552 deniers soit 15 bach. 1 cr. 3 d.	5502. 000	56. 298	4. 1	560 deniers soit 15 bach. 2 cr. 2 d.
140		5592. 000	57. 219	4. 1	
142$\frac{1}{2}$		5682. 000	58. 140	6$\frac{1}{2}$	
145		5772. 000	59. 061	6$\frac{1}{2}$	
147$\frac{1}{2}$		5862. 000	59. 982	5.	
150		5952. 000	60. 903	4. 1$\frac{1}{2}$	
152$\frac{1}{2}$		6042. 000	61. 824	4. 1$\frac{1}{2}$	

100 lb. froment poids de 17 à	Salaire du boulanger à 531 deniers.	Le quintal de froment mis en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'uſage.		Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols &	cr.	
50	522 deniers ſoit 14 bach. 2 cr.	2322. 000	23. 760	2.		526 deniers ſoit 14 bach. 2 cr. 4 d.
52½		2412. 000	24. 681	2.		
55		2502. 000	25. 602	1.	1½	
57½		2592. 000	25. 523		3	
60		2682. 000	27. 444		3	
62½		2772. 000	28. 365	2.	0½	
65		2862. 000	29. 286	1.	2	
67½	531 deniers ſoit 14 bach. 3 cr.	2961. 000	30. 300	1.	2	525 deniers ſoit 14 bach. 2 cr. 3 d.
70		3051. 000	31. 220		3½	
72½		3141. 000	32. 141		3½	
75		3231. 000	33. 062	2.	1	
77½		3321. 000	33. 983	1.	2½	
80		3411. 000	34. 904	1.	2½	
82½		3501. 000	35. 825		4	
85	542 deniers ſoit 15 bach. 0 cr. 2 d.	3602. 000	36. 857	2.	1½	544 deniers ſoit 15 bach. 0 cr. 4 d.
87½		3692. 000	37. 778	2.	1½	
90		3782. 000	38. 699	1.	3	
92½		3872. 000	39. 621	1.	3	
95		3962. 000	40. 542		4½	
97½		4052. 000	41. 463	2.	2	
100		4142. 000	42. 384	2.	2	

100 lb. froment poids de 17 à	Salaire du boulanger.	Le quintal de froment mis en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'uſage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den.& mil.	Sols & cr.	
$102\frac{1}{2}$	554 deniers ſoit 15 bach. 1 cr. 5 d.	4244. 000	43. 427	1. $3\frac{1}{2}$	$563\frac{1}{2}$ deniers ſoit 15 bach. 2 cr. $5\frac{1}{2}$ d.
105		4334. 000	44. 348	5	
$107\frac{1}{2}$		4424. 000	45. 269	5	
110		4514. 000	46. 190	2. $2\frac{1}{2}$	
$112\frac{1}{2}$		4604. 000	47. 211	2. $2\frac{1}{2}$	
115		4694. 000	48. 032	4.	
$117\frac{1}{2}$		4784. 000	48. 953	$5\frac{1}{2}$	
120	570 deniers ſoit 15 bach. 3 cr. 3 d.	4890. 000	50. 039	$5\frac{1}{2}$	$561\frac{1}{2}$ deniers ſoit 15 bach. 2 cr. $3\frac{1}{2}$ d.
$122\frac{1}{2}$		4980. 000	50. 960	2. 3	
125		5070. 000	51. 881	4. $0\frac{1}{2}$	
$127\frac{1}{2}$		5160. 000	52. 802	4. $0\frac{1}{2}$	
130		5250. 000	53. 723	6	
$132\frac{1}{2}$		5340. 000	54. 644	6	
135		5430. 000	55. 565	2. $3\frac{1}{2}$	
$137\frac{1}{2}$	586 deniers ſoit 16 bach. 1 cr. 1 d.	5536. 000	56. 649	4. 1	$580\frac{2}{3}$ deniers ſoit 16 bach. 0 cr. $4\frac{2}{3}$ d.
140		5626. 000	57. 570	4. 1	
$142\frac{1}{2}$		5716. 000	58. 491	$6\frac{1}{2}$	
145		5806. 000	59. 412	5.	
$147\frac{1}{2}$		5896. 000	60. 333	5.	
150		5986. 000	61. 254	4. $1\frac{1}{2}$	
$152\frac{1}{2}$		6076. 000	62. 176	4. $1\frac{1}{2}$	

100 lb. froment poids de 18 à	Salaire du boulanger à 562 den.	Le quintal froment mis en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
50	552 deniers soit 15 bach. 1 cr. 3 d.	2352. 000	24. 068	2.	$547\frac{5}{8}$ deniers soit 15 bach. 0 cr. $7\frac{5}{8}$ d.
$52\frac{1}{2}$		2442. 000	24. 989	1. $1\frac{1}{2}$	
55		2532. 000	25. 910	1. $1\frac{1}{2}$	
$57\frac{1}{2}$		2622. 000	26. 831	3	
60		2712. 000	27. 752	3	
$62\frac{1}{2}$		2802. 000	28. 673	2. $0\frac{1}{2}$	
65		2892. 000	29. 595	1. 2	
$67\frac{1}{2}$	562 deniers soit 15 bach. 2 cr. 4 d.	2992. 000	30. 617	$3\frac{1}{2}$	$566\frac{3}{4}$ deniers soit 15 bach. 2 cr. $8\frac{3}{4}$ d.
70		3082. 000	31. 538	$3\frac{1}{2}$	
$72\frac{1}{2}$		3172. 000	32. 459	2. 1	
75		3262. 000	33. 381	2. 1	
$77\frac{1}{2}$		3352. 000	34. 302	1. $2\frac{1}{2}$	
80		3442. 000	35. 223	1. $2\frac{1}{2}$	
$82\frac{1}{2}$		3532. 000	36. 144	4	
85	574 deniers soit 15 bach. 3 cr. 7 d.	3634. 000	37. 187	2. $1\frac{1}{2}$	565 deniers soit 15 bach. 2 cr. 7 d.
$87\frac{1}{2}$		3724. 000	38. 108	2. $1\frac{1}{2}$	
90		3814. 000	39. 029	1. 3	
$92\frac{1}{2}$		3904. 000	39. 950	$4\frac{1}{2}$	
95		3994. 000	40. 871	$4\frac{1}{2}$	
$97\frac{1}{2}$		4084. 000	41. 792	2. 2	
100		4174. 000	42. 713	2. 2	

100 lb. froment poids de 18 à	Salaire du boulanger.	Le quintal froment mis en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.		Salaire effect du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols	& cr.	
$102\frac{1}{2}$	586 deniers soit 16 bach. 1 cr. 1 d.	4276. 000	43. 757	1.	$3\frac{1}{2}$	584 deniers soit 16 bach. o cr. 8 d.
105		4366. 000	44. 678		5	
$107\frac{1}{2}$		4456. 000	45. 599		5	
110		4546. 000	46. 520	2.	$2\frac{1}{2}$	
$112\frac{1}{2}$		4636. 000	47. 441	4.		
115		4726. 000	48. 362	4.		
$117\frac{1}{2}$		4816. 000	49. 283		$5\frac{1}{2}$	
120	603 deniers soit 16 bach. 3 cruches.	4923. 000	50. 377	2.	8	$603\frac{1}{4}$ deniers soit 16 bach. 3 cr. $\frac{1}{4}$ d.
$122\frac{1}{2}$		5013. 000	51. 299	2.	3	
125		5103. 000	52. 220	4.	$0\frac{1}{2}$	
$127\frac{1}{2}$		5193. 000	53. 141	4.	$0\frac{1}{2}$	
130		5283. 000	54. 062		6	
$132\frac{1}{2}$		5373. 000	54. 983	2.	$3\frac{1}{2}$	
135		5463. 000	55. 904	2.	$3\frac{1}{2}$	
$137\frac{1}{2}$	620 deniers soit 17 bach. o cr. 8 d.	5570. 000	56. 998	4.	1	$622\frac{3}{8}$ deniers soit 17 bach. 1 cr. $1\frac{3}{8}$ d.
140		5660. 000	57. 919		$6\frac{1}{2}$	
$142\frac{1}{2}$		5750. 000	58. 840		$6\frac{1}{2}$	
145		5840. 000	59. 761	5.		
$147\frac{1}{2}$		5930. 000	60. 682	5.		
150		6020. 000	61. 603	4.	$1\frac{1}{2}$	
$152\frac{1}{2}$		6110. 000	62. 524		7	

REMARQUE.

On a pu obſerver dans tous les tarifs que j'ai établis, que le ſalaire effectif du boulanger ne répond pas éxactement au juſte ſalaire, tel qu'il eſt indiqué dans la deuxiéme colonne; mais la diférence eſt plus grande dans les tarifs du quintal que dans aucun autre, parce que les 7 lb. de chaque diviſion, n'étant que la quatorziéme partie du quintal, la diférence d'un denier & demi, qui eſt la plus petite de toutes, étant multipliée quatorze fois fait 21 deniers, d'où il eſt arrivé plus d'une fois, qu'il ne m'a pas été poſſible d'aprocher de la taxe indiquée dans la deuxiéme colonne, plus près que de 8 à 10 deniers.

TARIF

DU PAIN À BERNE.

Le tarif de la ville de Berne eſt peut-être le ſeul dans tout le pays qui ait été établi ſur de bonnes expériences, & ſur des principes certains. Les expériences de moulin & de four ayant été faites, & calculées avec toute la préciſion poſſible, ce fut ſur les réſultats de ces expériences, que LL. EE. firent en 1771, d'excellens réglemens pour les meuniers & pour les boulangers, avec un tarif pour le prix du pain. Mais à la ſollicitation des boulangers, le tarif de 1771 a été changé à leur profit, & c'eſt celui de 1774 que nous donnons ici au public.

Quand la mesure de froment coute.	Le pain qui se fait de farine au premier tamis, sans aucun mêlange, doit se vendre, en miches de									
	1 Livre.		2 Livres.		3 Livres.		4 Livres.		5 Livres.	
Baches.	Cr.	demi	Cr.	demi	Cr.	demi	Cr.	demi	Cr.	demi
8	2.	0	4.		6.	1	8.	1	10.	1
9	2.	1	5.		7.		9.	1	11.	1
10	2.	1	5.		7.	1	10.		12.	1
11	3.		5.	1	8.	1	11.		13.	1
12	3.		6.		9.		11.	1	14.	1
13	3.	1	6.	1	9.	1	12.	1	15.	1
14	3.	1	7.		10.		13.		16.	1
15	3.	1	7.		10.	1	14.		17.	1
16	4.		7.	1	11.	1	14.	1	18.	1
17	4.		8.		12.		15.	1	19.	1
18	4.	1	8.	1	12.	1	16.	1	20.	
19	4.	1	9.		13.		17.		21.	
20	4.	1	9.		13.	1	18.		22.	
21	5.		9.	1	14.	1	18.	1	23.	
22	5.		10.		15.		19.	1	24.	
23	5.	1	10.	1	15.	1	20.		25.	

Le pain qui se fait de farine blanche, au second tamis, doit se vendre, en miches de				Les michelets d'un cruche doivent peser
1 Livre.		2 Livres.		Lods.
Cruches.	demi	Cruches.	demi	
2.	1	5.		$13\frac{1}{2}$
3.		5.	1	$12\frac{1}{2}$
3.		5.	1	$11\frac{1}{2}$
3.	1	6.		$10\frac{1}{2}$
3.	1	6.	1	$9\frac{1}{2}$
4.		7.	1	9
4.		7.	1	8
4.		8.		$7\frac{1}{2}$
4.	1	8.	1	7
4.	1	9.		$6\frac{1}{2}$
5.		9.	1	$6\frac{1}{2}$
5.		9.	1	6
5.		10.		$5\frac{1}{2}$
5.	1	10.	1	$5\frac{1}{2}$
5.	1	11.		5
6.		11.	1	$4\frac{1}{2}$

Quand la mesure de froment coute.	Le pain qui se fait de farine au premier tamis, sans aucun mêlange, doit se vendre, en miches de									
	1 Livre.		2 Livres.		3 Livres.		4 Livres.		5 Livres.	
Baches.	Cr.	demi	Cr.	demi	Cr.	demi	Cr.	demi	Cr.	demi
24	5.	I	11.		16.		21.		26.	
25	5.	I	11.		16.	I	21.	I	27.	
26	6.		11.	I	17.		22.	I	28.	
27	6.		12.		18.		23.	I	29.	
28	6.	I	12.	I	18.	I	24.		30.	
29	6.	I	13.		19.		25.		31.	
30	6.	I	13.		19.	I	25.	I	32.	
31	7.		13.	I	20.		26.	I	33.	
32	7.		14.		21.		27.		33.	I
33	7.	I	14.	I	21.	I	28.		34.	I
34	7.	I	15.		22.		28.	I	35.	I
35	7.	I	15.		22.	I	29.	I	36.	I
36	8.		15.	I	23.		30.	I	37.	I
37	8.		16.		24.		31.		38.	I
38	8.	I	16.	I	24.	I	32.		39.	I
39	8.	I	17.		25.		32.	I	40.	I
40	8.	I	17.		25.	I	33.	I	41.	I

Le pain qui ſe fait de farine blanche, au ſecond tamis, doit ſe vendre, en miches de				Les michelets d'un cruche doivent peſer
1 Livre.		2 Livres.		Lods.
Cruches.	demi	Cruches.	demi	
6.		12.		$4\frac{1}{2}$
6.		12.		$4\frac{1}{2}$
6.	1	12.	1	4
6.	1	13.		4
7.		13.	1	4
7.		14.		$3\frac{1}{2}$
7.	1	14.	1	$3\frac{1}{2}$
7.	1	15.		$3\frac{1}{2}$
8.		15.	1	3
8.		16.		3
8.		16.		3
8.	1	16.	1	$2\frac{1}{2}$
8.	1	17.		$2\frac{1}{2}$
9.		17.	1	$2\frac{1}{2}$
9.		18.		2
9.	1	18.	1	2
9.	1	19.		2

EXPÉRIENCES DE MOULIN.

JE donne ici le résultat de plusieurs expériences faites en divers lieux, par ordre souverain, & avec toutes les précautions requises.

Les expériences N°. 1 à 6 ont été faites aux moulins de Berne en 1770, en présence de quelques seigneurs préposés à ce sujet.

La page 232 présente la premiére opération du moulin, qui consiste à dépouiller l'épautre de son enveloppe, pour avoir le grain net. L'autre page présente l'opération de la mouture proprement dite, qui consiste à menuiser le grain, pour le réduire en farine.

Les expériences N°. 7 & 8 ont été faites à Fraubronnen en 1770, l'expérience N°. 9 à Laupen.

10 & 11 à Berne en 1771, avec du froment étranger.

Ces expériences sont par livres de Berne, & par lods.

La livre est de 17 onces poids de marc, & se divise en 32 lods.

Page 234 sont des expériences faites à Berne en 1771, en présence de trois membres de l'état, sur des graines de toute espèce. Avant de commencer l'opération, on a ôté la meule, nettoyé le moulin, & répété la même opération à chaque changement de grain.

Ces expériences sont par livres, & par lods.

Page 235 sont des expériences faites en 1770, par ordre souverain, à la Rippe balliage de Bonmont, sur des graines de toute espèce.

Ces expériences sont par livres de 18 onces.

	Epautre en boure.			Produits.						
	Mesur.	Poids.		Boure.		Poussiére & déchet.		Grain net.		
		lb.		lb.		lb.		Mesures.	lb.	
1	24	249.	8½	58.	25½	16.	8	9 9/16	174.	7
2	12	124.	23	31.	26	6.	18	4 10/16	86.	11
3	12	125.		32.	6	4.	11	4 11/16	88.	15
4	24	273.	6	66.	31	10.	4	10 7/12	196.	3
5	. .	. . . . .		. . . . .		. . . . .		. . . .	. . . .	
6	. .	. . . . .		. . . . .		. . . . .		. . . .	. . . .	
7	24	279.	5	68.	23¼	13.	25¼	10½	196.	20½
8	. .	. . . . .		. . . . .		. . . . .		. . . .	. . . .	
9	12	136.	24	31.	24	6.	4	5¼	98.	28
10	De froment étranger									
11	Du même froment, humecté de 8 lb. d'eau									

Epautre mondée.							Produits.					
Meſur.	Poids.		Eau pr. moudre		Total.		Farine.		Son.		Déchet.	
	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods
5	95.	18		$26\frac{1}{2}$	96.	5	86.	$12\frac{1}{2}$	8.	$14\frac{1}{2}$	1.	10
5	94.	18		18	95.	4	84.	31	8.	$19\frac{1}{2}$	1.	$17\frac{1}{2}$
5	94.	$3\frac{1}{2}$	1.	$3\frac{1}{2}$	95.	7	80.	2	12.	23	2.	14
5	93.	$27\frac{1}{2}$	2.	2	95.	$29\frac{1}{2}$	84.	17	10.	26		$18\frac{1}{2}$
10	189.	13	5.	3	194.	16	172.	27	18.	19	3.	2
5	93.	11	. .		. . . . . .		81.	$28\frac{1}{2}$	10.	24		$22\frac{1}{2}$
5	93.	$5\frac{1}{2}$	. .		. . . . . .		83.	4	8.	20	1.	$13\frac{1}{2}$
5	93.	$19\frac{1}{2}$	1.	$30\frac{1}{4}$	95.	$17\frac{3}{4}$	86.	2	8.	$23\frac{1}{2}$		$24\frac{1}{4}$
$5\frac{1}{4}$	98.	28	. .		. . . . . .		85.	16	10.	28	2.	16
5	103.	24	. .		. . . . . .		96.	20	4.	20	2.	16
5	102.	15	8.		110.	15	94.	12	11.	12	4.	23

NB. 1. Le grain mouillé peſoit 96 lb. $12\frac{1}{2}$, mais cinq heures après ne peſoit que 96 lb. 5.

3. Les 80 lb. farine étoient de trois ſortes, 62 lb. 12 blanche, 14 lb. $11\frac{1}{2}$ dite, inférieure, 3 lb. $10\frac{1}{2}$ recoupes.

5. Les 172 lb. 27 farine étoient de cinq ſortes, 56 lb. 13 Simmel, 16 lb. 7 dite, inférieure, 61 lb. 16 Boll, 19 lb. Lnopf, 19 lb. 23 Grieſs-Mehl.

6. Les 81 lb. $28\frac{1}{2}$ farine ſont 77 lb. $0\frac{1}{2}$ lod blanche, 4 lb. 28 lods Grieſs-Mehl.

8. Les 86 lb. 2 farine ſont 74 lb. 18 fine farine, 11 lb. 16 recoupes.

Grains.			Produits.		
Mesures.	Espèces de grains.	Poids.	Farine.	Son.	Déchet.
		lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods
1	Meteil de moulin. .	19. 2	16. 24	2. 5	5
1	Mêmes grains. . .	18. 21	17. 15	1. 4	2
1	½ Bagi, ½ Messel. .	18. 8	15. 20	2. 3	17
1	Messel.	20. 21	16. 17	2. 10	1. 26
1	Pois.	21. 10	18. 18	1. 17	1. 7
1	Vesce blanche. . .	21. 6	20. 4	4	30
1	Vesce noire & blanc.	21. 21	20. 29	14	10
1	Seigle	19. 7	16. 20	2. 13	6
1	Dit inférieur . . .	18. 24	14. 24	3. 5	27
1	Avoine.	10. 30	7. 23	2. 24	15
1	Orge.	15. 21½	12. 20	2. 17	16½

NB. Ce que l'on apelle *meteil de moulin*, en allemand *Mühli-Korn*, est un mêlange composé ½ seigle, ¼ épautre mondée, ¼ poisetes.

Le Bagi est composé d'orge, d'avoine & de Vesces.

Le Messel d'épautre mondée, & de seigle.

Grains.			Produits.		
Coupes.	Espèces de grains.	Poids. Salaire déduit. lb. lods	Farine. lb. lods	Son. lb. lods	Déchet. lb. lods
1	Froment.	83. 6	71. 8	10.	1. 16
1	Même grain. . . .	86. $4\frac{1}{2}$	73.	10. 9	2. $13\frac{1}{2}$
1	Même grain. . . .	90.	77. $4\frac{1}{2}$	10. $4\frac{1}{2}$	2. 9
1	Même grain. . . .	91. $13\frac{1}{2}$	78. $13\frac{1}{2}$	10. 14	2. 4
2	Messel	169. 9	142. 17	23.	3. 10
1	Même grain. . . .	89. 9	74. $4\frac{1}{2}$	12. $13\frac{1}{2}$	2. 9
1	Même grain. . . .	89. $13\frac{1}{2}$	74. $4\frac{1}{2}$	12. $13\frac{1}{2}$	2. $13\frac{1}{2}$
1	Orge.	75.	62. 9	11. 9	1.
1	Même grain. . . .	80. 9	61. $4\frac{1}{2}$	15. $4\frac{1}{2}$	4.
1	Même grain. . . .	80. 9	64.	12. 9	4.
1	Mécle d'hyver. . .	93.	82. 9	8.	2. 9
1	Même grain. . . .	80.	60.	18. 9	1. 9
1	Même grain. . . .	82. 9	68. $13\frac{1}{2}$	11. $4\frac{1}{2}$	2. 9
1	Même grain. . . .	78.	65. 12	9.	3. 6
2	Mécle de printems .	148.	112.	33.	3.
2	Même grain. . . .	149.	118. 9	25.	5. 9
2	Avoine.	104.	56.	42.	6.
2	Même grain. . . .	109. 9	62. 9	40.	7.
2	Bled Sarrazin. . .	110. 14	72.	33. 9	5. 5

EXPÉRIENCES DE FOUR.

J'AI raporté page 232 & 233 les expériences de mouture qui ont été faites en 1770, par ordre de LL. EE. de Berne, tant aux moulins de la capitale, qu'à ceux de Fraubronnen & de Laupen.

Je donne ici page 238 & 239 les expériences de four qui ont été faites au même tems.

N°. 1 à 6 ſont des expériences de boulangerie faites à l'hôpital de l'Isle.

7 & 8 à Fraubronnen.

9 à Laupen.

10 & 11 à Berne, avec des farines de bled étranger.

Page 240 & 241 ſont des expériences faites à Berne en 1771, ſous les yeux de trois membres de l'état, ſur des farines de diférens grains.

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.	Farine pr. tourner.
	1770.	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods
1	Le 17 Août	83. $11\frac{1}{2}$	$30\frac{1}{2}$	1. 4	12. 24	44. 20	2. $14\frac{1}{2}$
2	Le 18 Oct.	151. 16	1. 8	1. 26	17. 12	82. 17	2. 12
3	Le 20.	30.	16	11	5. 20	14. 12	18
4	Dit.	*30.	16	12	5. 20	18. 12	26
5	Le 23.	30.	13	$13\frac{1}{3}$	7.	13. 4	28
6	Dit.	170. 14	1. 2	2. 1	21. 18	80. 30	2.
7	Le 26 Sept.	83. 4	2.	1.	14.	42.	1. $2\frac{1}{2}$
8	Le 27.	18. $20\frac{1}{2}$	9	9	2. $19\frac{1}{2}$	8. $23\frac{3}{4}$	15
	1771.						
9	Mars.	85. 16	2. 4	1. 24		48. 30	
10	Le 17 Mai.	93.	3.	1. 16	16.	44.	3.
11	Le 22.	93. 9	1. 8	1. 16	10. 10	50. 20	2. 3

* La farine étoit moitié de froment, & moitié de seigle.

Pâte doit peser		Pèse en effet.		Evaporat. de la nuit.		Levain restitué pâte pèse		Le pain pèse		Poids des miches.	Evaporation du four.	
lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lb.	lods
145.	$8\frac{1}{2}$	142.		3.	$8\frac{1}{2}$	141.		120.	18	6	20.	14
256.	27	247.	30	8.	29	246.	20	219.	8	6	27.	12
51.	13	48.	$7\frac{1}{2}$	3.	$5\frac{1}{2}$	47.	$21\frac{1}{2}$	39.	20	1	8.	$1\frac{1}{2}$
55.	22	52.	28	2.	26	52.	10	45.	28	4	6.	14
51.	$26\frac{1}{3}$	49.	31	1.	$27\frac{1}{3}$	49.	16	42.	4	2	7.	12
278.	11	271.	28	6.	15	270.	24	240.		6	30.	24
143.	$6\frac{1}{2}$	134.		9.	$6\frac{1}{2}$	131.	28	116.	$17\frac{1}{2}$	5	15.	$10\frac{1}{2}$
31.	$0\frac{3}{4}$					29.	$14\frac{3}{4}$	23.	7	1	6.	$7\frac{3}{4}$
138.	10	137.	24		18	135.	20	118.	4		17.	16
160.	16	157.	16	3.		154.	16	128.		2 & 4	26.	16
157.	2	154.	30	2.	4	153.	20	130.	8	2 & 4	23.	12

	Farines.		Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.
		lb.	Lods.	Lods.	lb. lods	lb. lods
1	15 lb. farine de seigle. 10 lb. farine d'épautre. 2 lb. farine de Vesce.	27	12	10	4. 12	16. 28
2	Farine de méteil de moulin, composée de seigle, épautre, orge, vesce & avoine.	15	6	7	2. 20	8. 4
3	$\frac{1}{4}$ farine de seigle. $\frac{1}{4}$ de froment. $\frac{1}{2}$ de Bagi.	15	6	7	2. 20	8. 19
4	Farine de méteil de moulin.	15	6	7	2. 20	8. 24

Pâte doit peser.		Pèse en effet.		Evaporation de la nuit.		Levain restitué, pâte pèse		Le pain pèse.		Evaporat. du four.		Poids des miches.
lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.
48.	30	47.	4	1.	26	46.	22	39.	28	6.	26	4
26.	5.	24.	11	1.	26	24.	3	21.	29	2.	6	4
26.	20	25.	29		23	25.	21	21.	21	4.		4
26.	25	25.	20	1.	5	25.	12	21.	21	3.	23	4

NB. Dans ces quatre expériences, on a prélevé pour le levain, 2 lods de plus qu'on n'y avoit mis.

Le pain a été deux heures dans le four, & n'a été pesé que 22 heures après en avoir été retiré.

Les miches étoient de 4 lb 20 lods en pâte, excepté la derniére de chaque expérience, où l'on a employé la pâte restante.

Les miches de 4 livres ont été trop légères de ½ lod, 1 lod, jusques à 2, ainsi il faudroit y mettre 4 lb. 22 lods de pâte.

